

تصميم المطاعم

المهندس الاستشاري
محمد ماجد خلوصي

المهندسة
شيرين ماجد خلوصي



دار قابس ش.م.م

للطباعة والنشر والتوزيع



جميع الحقوق محفوظة

لدار قابس

الطبعة الأولى

2002

DAR QABESS SARL
PUBLISHING HOUSE



دار قابس SARL
للطباعة والنشر والتوزيع

بيروت - لبنان - ساحة الفبيري - ص ب ٢٧٤/٢٥ - هاتف: ٠١/٥٥٩٣٩٢ - فاكس ٠١/٥٥٣٦٢٦
BEIRUT - LEBANON - GHOBEIRY - P. O. BOX 274/25 - TEL 01/559393 - FAX 01/553626

الموسوعة الهندسية المعمارية

تصميم المطاعم

9

المهندس الاستشاري
محمد ماجد خلوصي

المهندسة
شيرين ماجد خلوصي

دار قايكس ش.م.م
للطباعة والنشر والتوزيع

مقدمة

إن أي عمل تسوده الإرتجالية وتعمه العشوائية، لا يُتوقع منه أن يؤدي أكله أو تجني ثماره، إذًا، فالتنظيم والتقنين ودراسة الإشتراطات التصميمية هي سلم أي عمل تصميمي هندسي للارتقاء إلى منصة النجاح.

ولما كان مجال التصميم المعماري من المجالات الكبيرة التي تحتاج جهوداً واسعة تبذل، وكانت المغامرة فيها غير مأمونة العواقب، حيث تؤدي إلى أموال كبيرة تهدر، ومساحات كبيرة تضيع، وكان للعشوائية في التصميم خطورة كبيرة، تحتم التنظيم والتقنين في هذا المجال؛ حتى يقف المصممون في خضم حقله الواسع الفسيح على مدى جدوى عملهم قبل أن يخطوا الخطوة الأولى فيه.

وتأتي دراسة الإعتبارات التصميمية للمطاعم، من هذه الخطوات المهمة في طريق هذا التنظيم والتقنين. وعلى الرغم من الأهمية الفائقة لهذه الدراسة فإنها لا تزال مع الأسف بعيدة عن متناول أيدي الدارسين في هذا المجال.

وإدراكاً منا لأهمية هذه الدراسة من ناحية، والفقر الذي تعاني منه المكتبة العربية الهندسية في هذا المجال من ناحية أخرى، فقد أصدرنا ثمانية أجزاء ضمن موسوعتنا المعمارية عن التصميم المعماري شملت عدداً من المباني السكنية والفندقية والترفيهية والعامة.

وقد لقيت هذه الأجزاء الثمانية بفضل الله عز وجل - لدى الوسط الهندسي قبولاً واسع النطاق وقد قسمنا هذا الكتاب إلى جزئين:

الجزء الأول: يحكي عن الإعتبارات التصميمية في تصميم المطاعم وملحقاتها من أماكن الخدمة والمطابخ والتخزين.

الجزء الثاني: عرض عدداً من المشروعات لأهم المطاعم المحلية والعالمية التي تتميز بتصميم له طابع متميز.

وأخيراً، فما تجد أخي القارئ في هذا الكتاب من فائدة فذلك فضل من الله تبارك وتعالى، وما وجدت من نقص فذلك مني سمة البشر المجهول على النقص والذي مهما نشد الكمال وحاول بلوغه فلن يصل إليه فهو حق الله وحده.

المهندس الاستشاري
محمد ماجد خلوصي

الباب الأول

الاعتبارات التصميمية للمطاعم

تصميم المطاعم

الإعتبارات والمعايير التصميمية

أماكن الصخب والضوضاء ما أمكن، وإلا عمل المصمم على عزل الضوضاء عن المطعم بوسائل العزل المختلفة، كما يعمل على إثارة الأصوات التي تسبب ارتياحاً للعميل أثناء تناوله الطعام، كزققة العصافير، وتغريد البلابل، وخرير الماء، وهديل الحمام الخ..

ولأن حاسة التذوق لها أثرها الفعال على العميل (ملياً أو إيجاباً) فينبغي على المصمم تخصيص جزء في المطعم تعرض فيه عينات صغيرة من الأطعمة لتسمح للعميل بتذوقها واختيار ما يناسب منها.

ونظراً لاختلاف المتطلبات الصحية للمطاعم من دولة لأخرى ومن مكان لآخر، يجب على المصمم الناجح أن يتبع القواعد الصحية الموصى بها في المكان المقام فيه الطعام، سواء في تخزين الأطعمة، أو في عرضها أو نقلها أو في تقديمها للعميل.. الخ. ويتفاوت ذلك من طعام لآخر، فلكي لا تنبعث رائحة الأسماك المخزونة يجب أن تكون الثلاجة محكمة وفي مكان بعيد عن أماكن تقديم الأطعمة، كما يفضل عرض الأسماك على كوترات مكسوة بالرخام.

أما اللحوم وأنواع الجبن فينبغي لا تحتاج إلى برودة شديدة، لأن البرودة الشديدة تؤثر على لون اللحوم فتجعلها شديدة القسامة، كما تغير من طعم الجبن فتجعله أظهب بالبلاستيك.

المعايير التصميمية

... ينبغي أن يكون الدخول إلى المطاعم التي يتم استخدامها للترفيه وكأماكن رسمية لتناول الطعام - عبر بهو الاستقبال. واعتماداً على حجم التشغيل، فقد أكد هذا على عمل توسعة لممر المدخل لإفراح حيز من المكان لوضع المقاعد والمتناهد، وتستغل هذه المساحة كنقطة تجمع قبل الدخول إلى المطعم أو عند مغادرته وكرددة لتناول المشروبات، بينما ينبغي جعل مكان تناول المشروبات في الجانب القصي من ملحق الردهة، وذلك بغرض:

لقد كانت المطاعم قديماً تتخذ شكل أكواخ صغيرة في الأماكن التي يتوقع فيها اجتماع كثير من الناس: في الأسواق، وفي الشوارع... الخ. أما اليوم فقد أصبح بيع الطعام تجارة عالمية تتطلب تخطيطاً دقيقاً وإعداداً علمياً سليماً.

وأول ما يجب مراعاته والنظر إليه بعين الاعتبار أثناء تخطيط المطعم، أن الأطعمة تتفاوت مستوياتها وتتنوع تنوعاً كبيراً: (من الأطعمة الفاخرة إلى المتوسطة، إلى الشعبية)، ومن ثم يجب أن يجعل تصميم المطعم - ولا سيما واجهته - قيمة ونوعية المأكولات التي يقدمها، بما يمكن العميل من الاستدلال - من تصميم المحل - على أنواع وقيمة الأطعمة المقدمة وبناء عليه يقرر إن كان مستوى الطعام ونوعه مناسبين له أم لا.

ومن الأشياء المهمة التي ينبغي مراعاتها أيضاً أن الطعام تجرية تسويقية، تؤثر على حركة البيع فيها معظم حواس الإنسان: (السمع، والبصر، والشم، والتذوق)؛ وذلك لما للطعام من الإمكانات العنيدة، كاللون، والطعم، والرائحة، وبالتالي يجب أن ينهض التصميم بمحاولة إشباع كل هذه الحواس حتى تكون عامل جذب للجمهور، مع الحذر من أن يكون في التصميم ما ينفّر ولو إحدى هذه الحواس؛ حتى لا يمثل عامل تنفير وطرود. فيجب أن يشبع التصميم حاسة البصر، بتخطيطه الدقيق ونظامه الجميل، ومناظر المحل الخالية، وباستغلال إمكانات الموقع (أن كان المحل مطلاً على نهر، أو بحر، أو حديقة، أو أثر من الآثار) الاستغلال الأمثل.

كما يتم إشباع البصر أيضاً من خلال طريقة عرض الطعام، وتقديمه، ونظافة المحل والعاملين، وفي نفس الوقت يحاول بكل السبل أن يجنب العميل النظر إلى ما ينفره أو يثير اشمئزازه.

كما يجب أن يشبع التصميم حاسة الشم: بأن يعمل على نشر رائحة الطعام المطهو في أرجاء المحل، كما يتجنب بكل الوسائل أن تسيل رائحة الأطعمة المخزونة (والتي غالباً ما تكون كريهة) إلى أرجاء المطعم.

ولإشباع حاسة السمع: يجب تجنب إقامة المطاعم في

تصميم المطاعم الاعتبارات والمعايير التصميمية

– توزيع طاقم العاملين:

تشتمل طرق توزيع طاقم العاملين على ترتيبات خاصة بالخدمة على الموائد وبالخدمة على الطاولات (في حالة استخدامها) وتقديم المشروبات، أما الاعتبارات الهامة فهي:

– الجدول 1 –

اعتبارات التصميم	ترتيبات تقديم الخدمة خدمة الموائد
الفصل، الحجب عن الرؤية، السيطرة على الضيوف ونفاذ الأضواء، أماكن الموائد المجاورة	الدخول والخروج إلى المطبخ
تتابع القطاعات، طاولات التخزين الخاصة بأدوات المائدة المستخدمة، الترتيبات الخاصة بتناول الطعام، تقديم الخدمة على الطاولات، والخدمة بنظام «أخدم نفسك»	المطبخ
الموقع داخل المطعم، تصميم البوفيهات والحوامل المتحركة، الملاء مرة ثانية.	الموقع

خدمة الطاولات

موقع الطاولات، التزويد بالمعدات الخاصة بالطهي المرئي. التصميم لمنطقة العمل خلف الطاولات متطلبات ترتيب المقاعد وتناول الطعام، معالم التصميم والبناء.	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

– المتطلبات البيئية:

– تتطلب المطاعم ضرورة وجود سيطرة على النواحي البيئية بها. وارتكازاً على الموقع والاستخدام، فإنه يمكن

– أن يحتاج العملاء في دخولهم إلى المطعم إلى العبور مباشرة بمحاذاة الجزء الأمامي من المطعم.

– أن يكون بإمكان الضيوف استخدام الكافيتريا بدون الحاجة إلى المرور عبر الردهة.

هذا وينبغي أن تكون كل من غرف خلع الملابس ودورات المياه على مقربة من الرواق المجاور للمدخل.

– ينبغي أن يؤدي موقع أماكن الدخول والخروج إلى تيسير مهمة الإشراف والسيطرة.

– ينبغي عند تصميم المطاعم أن توضع الأمور التالية في الحسبان:

معالم القاعة، المجازات أو الأفاق الخارجية، ساحات العرض والترفيه الداخلية، أنماط توزيع العملاء وهيئة العاملين، طريقة تقديم الطعام وتجمعات وتشكيلات المقاعد وأنواع الأثاث المستخدم.

– ينبغي أن تكون الأسقف ذات قدرة امتصاصية للصوت وقدرة كافية ومصنفة للضجيج الصادر عن فبذبات الآلات وغيرها.

– توزيع الزبائن:

ينبغي تفادي الازدحام في المدخل (ومنطقة تأمين الحزينة عند الإمكان)، وينبغي كذلك توفير منطقة واسعة تكون فيها المناضد موزعة في الخلف ومعزولة بستانر عند الضرورة، وذلك لإفساح المكان للعملاء في دخولهم وتجمعهم في مجموعات متنظرين تلبية طلباتهم المختلفة.

وينبغي أن يمتد المدخل في المشي الفسيح المؤدي إلى المساحات المخصصة للجلوس على كلا الجانبين مباشرة إلى الطاولة (إن وجدت)، ويجب أن يتم تنظيم الجلوس بأسلوب الجلوس ظهرًا لظهر على مساحات التوزيع وعن طريق الستر أو الحجب وذلك للحد من صرف الأنظار وتشتتها.

تصميم المطاعم المتطلبات البيئية

ويفضل أن تسود الإضاءة كامل المكان. كما يجب وضع التركيبات ومصابيح الإضاءة في مواقع تجنب التوهج.

أما الإضاءة فهي معلم مهم من معالم التصميم والجو الداخلي، وعموماً فإنه ينبغي استخدام المصابيح المتوهجة الضوء وليست الفلورسنت. بيد أن هذا النوع الأخير يناسب الإضاءة الخلفية في المقاهي ومطاعم تقديم الوجبات السريعة، شريطة أن يتم تصحيح توازن الألوان لأغراض عرض الأطعمة. ويجب اختيار الضوء بدرجة الطيف مع تركيز أكثر على اللون الأحمر، كما يجب تركيب المصابيح الثلاثة ذات الأضواء تحت الحمراء فوق الطاولات الممتازة.

وغالباً ما يتم استخدام مجموعة كبيرة ومتنوعة من مصابيح وأجهزة الإضاءة داخل المطعم. وعلى سبيل المثال فإن الضوء غير المباشر غالباً ما يتم استخدامه حول المنطقة الخارجية، وذلك لإبراز بنية المحاط والمعالن الأخرى، أما الإضاءة الخلفية فيمكن جعلها داخل أو في منطقة قريبة أسفل السقف، على حين تكون الإضاءة الموضوعية مركزة على الموائد والأماكن الداخلية المنعزلة؛ وذلك بهدف توفير المزيد من الخصوصية للزبائن. وثمة حاجة ضرورية لدوائر كهربائية عديدة للإضاءة ذات مفاتيح للتحكم في تحديد قدر الإضاءة المطلوب والمرغوب وعادة ما تركز الإنارة الخلفية على 100 لوكس (وهو وحدة إضاءة) - (أي تساوي 10 لومينات - وهي وحدات إضاءة كذلك) - لكل متر مربع، إضافة إلى وجود إضاءة موضعية موجهة على الموائد من أعلى.

تحديد الفراغات في المطاعم:

يحمل التحديد الدقيق لاحتياجات الفراغات الخاص بالمنشأة التي تقدم الأطعمة للمعملاء مشكلة جد عسيرة؛ لما يتضمنه ذلك من بحث وحسابات كثيرة. وتتوقف المساحة الخالية المطلوبة لكل منطقة بالمنشأة على عدة عوامل والتي لا تكون ثابتة بالنسبة لجميع العمليات، وتشتمل هذه العوامل على عدد الوجبات التي يتعين إعدادها ومنها: الوظائف

تصميم النوافذ بطريقة تستفيد من المنظر أو تجذب من هم بالخارج كإحدى وسائل العرض والترويج. وفي المنتجعات، فإن النوافذ يمكن أن تكون معلماً بارزاً من المعالم التي تجذب العملاء للمطعم، وذلك إذا ما كانت مفتوحة ومطلّة على حمامات سباحة أو حدائق أو المجازات المطلّة على المناظر الطبيعية البرية أو البحرية. وثمة مطاعم أخرى:

— ولا سيما تلك المخصصة في المقام الأول لتناول الطعام في الفترة المسائية والتي يمكن أن تكون موجودة بأكملها داخل المبنى.

هذا وينبغي توفير قدر كاف من التهوية وتكييف الهواء في جميع أجزاء الفنادق، باستثناء الوحدات الموجودة بالفنادق الأقل تكلفة. وعادة ما يتم وضع التوصيلات الخاصة بتوزيع وتوزيع الهواء في السقف الخالي من التفرع المتوازن بدرجة ملائمة، وكذلك الشبكات الترشيدية، وأجهزة التحكم في دخول الهواء وتبريده. أما المستوى النموذجي لتكييف الهواء فيتراوح في تغيير الهواء من 4 إلى 5 مرات في الساعة وذلك لتتخلص من الروائح ودخان السجائر وللتلاوم مع مختلف درجات شغل المكان.

— الإضاءة:

تشتمل متطلبات الإضاءة على الإنارة العامة والتي عادة ما تكون بتجهيزات مبيجة في الحوايط والأسقف للأضواء الفلورسنت المتوازنة اللون أو للمصابيح المتوهجة في الدوائر الكهربائية التي تتحكم في تحديد حدة ودرجة الإضاءة بها جهاز الاعتماد الذي يقلل ويزيد من حدة الضوء حسب الرغبة، والذي يعمل على توفير مستويات متغيرة من الإنارة لتناسب مع مختلف الاستخدامات مثل العشاء (نمط الموائد) أو غيره.

ولذلك يجب تركيب مصابيح إضاءة للحوايط والتضاد لتوفير ضوء مريح ودافئ وساطع مظلل بصورة مناسبة لمنع التوهج.

تصميم المطاعم تحديد الفراغات في المطاعم

وتكرار عمليات الإمداد بالاحتياجات، ونوع الطعام المستخدم (مثل الطازج، أو المجمد، أو المثلب)، واكتمال عملية التصنيع الواجب عملها - فسوف يحدث تنوعاً في متطلبات الإنتاج والتخزين. وسوف يكون هناك تأثير للسياسات التي يتبناها القاقمون على النواحي الإدارية والإشرافية.

ويرجع هذا إلى أن ثمة بعض المعلومات العامة (مثل عدد الأشخاص الذين سيتم تقديم الطعام لهم، وحركة المبيعات، ومعدل الوصول، ونوعية تقديم الطعام) سوف تكون ذات فائدة في تقرير احتياجات المساحة المخصصة لتناول الطعام.

وثمة حاجة إلى دراسة توضيح الاحتياجات الحالية والمستقبلية في إنتاج الطعام وينبغي أن تكون الاختيارات بين تقطيع اللحوم أو اللحوم الجاهزة التقطيع، وبين قسم لصنع المخبوزات أو استخدام المششرة جاهزة، بين استخدام الأطعمة المصنعة أو غير المصنعة. وإذا كان هناك احتمال لعمل توسعات بالمنشأة فإنه ستكون هناك حاجة كبيرة للدراسات التي يتم إجراؤها قبل تصميم المبنى فيما يتعلق بطريقة إضافة المساحة الحالية وطريقة تصميم المخطط الإنشائي التمهيدي بغرض الوصول إلى الحد الأدنى من التكلفة الإجمالية.

ومن المستحسن سد حيز المساحة الحالية وفقاً للوظائف التي يجب على المنشأة القيام بها. ثم تحديد احتياجات المنطقة من حيث:

- 1 - مقدار ونوعية الخدمة.
- 2 - عدد وحجم المعدات المستخدمة.
- 3 - العدد المطلوب من العمال.
- 4 - المساحة الحالية المخصصة لتخزين المواد والمؤن.
- 5 - منطقة مناسبة لحركة المرور.

وعادة ما يتم أولاً تحديد موقع المنطقة المخصصة لتناول الطعام وحيز المساحة الحالية ثم بعد ذلك مناطق الإنتاج من حيث علاقاتها بالمنطقة المخصصة لتناول الطعام، وكذا الأجزاء أو الأقسام الأخرى المرتبطة بها. وينبغي على المصممين توخي

والهيام المقرر أداؤها، احتياجات المعدات، عدد الموظفين ومناطق العمل التي يعملون فيها، تخزين المؤن والمواد والمساحة الحالية الملائمة للمرور والحركة. هذا ولا يمكن المغالاة في توليد أهمية التقسيم الدقيق لهذه العوامل، ويرجع هذا إلى أن المغالاة في التقدير لأي منها يمكن أن تؤدي إلى زيادة أو نقص المساحة الحالية بالمنشأة.

حينما تكون الفراغات ملائمة وكافية فإن هذا يؤثر على المبنى وتكاليف التشغيل وكفاءته. ويرجع هذا إلى أنه عندما تتسم المساحة الحالية بالصغر الشديد فمن المرجح أن يزيد الوقت والجهد اللازمان للعمل وأن ينقص كم ونوع الإنتاج. أما حينما تتسم بالصخامة الشديدة فإن هذا يؤدي إلى الزيادة الكبيرة في تكاليف تشييد المبنى وصيانه.

وعلى سبيل المثال، أحياناً يمكن توفير مساحة خالية كافية عن طريق المواد المتخففة التكلفة والمعدات الأقل جودة وكفاءة والتي تكون ذات مدة خدمة قصيرة وغير مرضية. وفي حالات أخرى تكون المساحة الحالية مقيدة بنقطة أو مكان يمنع فيه من القدر المفيد أو الاستخدام الأمثل للعمالة.

وعليه فإنه ينبغي إيجاد توازن بين حيزات المساحة الحالية فيما يتعلق بالتوظيف من حيث:-

- 1 - المدة المفترضة للمنشأة.
- 2 - شدة الحاجة إلى التشغيل النوعي الخاص.
- 3 - أساسيات فاعلية التشغيل.
- 4 - المعايير القياسية المرغوبة من حيث المظهر الخارجي، وتوافر التجهيزات الصحية من صرف وغيره، ونوعية جيدة من الإنتاج والخدمة.
- 5 - التكاليف الحالية والمستقبلية، الاستهلاك، والصيانة.

وينبغي استخدام الحقائق المميزة للمنشأة الخاصة أساساً لتحديد احتياجات المساحة الحالية. ولسوف تختلف فيه المتطلبات بالنسبة للمنشآت ذات النوع والحجم المحددين.

أما كل من الموقع، ونوعية التشغيل، والزائين، وانتظام

تصميم المطاعم

المناطق المخصصة لتناول الطعام

المبيعات إلى استخدام المقاعد ويتم التعبير عنه بعدد المرات التي سيتم شغل المقعد فيها خلال مدة معينة، وعادة ما يتم التعبير برقم المبيعات على أساس مدة زمنية مقدارها ساعة واحدة على الرغم أنه يمكن أن يتم تحديده على أساس عدد الوجبات.

وعلى سبيل المثال، تعتمد المساحة الخالية النهائية واللازمة لقاعة تناول الطعام على المتغيرات التالية:

أولاً نوعيات ترتيب المقاعد الموجودة والتي تنقسم إلى:

- 1 - الموائد والكراسي.
 - 2 - المآدب.
 - 3 - الموائد بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر.
 - 4 - الطاولات.
 - 5 - مجموعة مختلطة من هذه الأنواع السابقة.
- ثانياً: الأحجام المرغوبة للموائد.
- ثالثاً: الأشكال المرغوبة للموائد.
- رابعاً: أنماط ترتيب الموائد.
- خامساً: المساحة الخالية المرغوبة للممر.
- سادساً: عدد مواقع الخدمة المطلوبة.

ثمة مدخل مقترح يمكن أن يسمح للمصمم بتقييم هذه المتغيرات وتأثيرها على المساحة الخالية الخاصة بتناول الطعام لكل مقعد ألا وهو المفهوم أو الببدأ المعياري أو القياسي، وبالنسبة لهذا الوضع فإن وحدة المعايرة أو القياس تحتوي على مساحة خالية للمائدة والمقاعد وجزء مناسب لممرات الخدمة، ويجب أن يبدأ المصمم في تقييم احتياجات المساحة الخالية بالنسبة للاختيارات المختلفة التي يمكن عملها قبل الوصول إلى قراره الأخير.

ويوضح المثال التالي هذا المفهوم أو الببدأ الخاص بقاعة تناول الطعام التي سوف تستخدم موائد وكراسي فقط. ولعل أول خطوة في الببدأ المعياري تتمثل في اختيار حجم وشكل المائدة، ويتم هذا بالنسبة إلى الزبون والذي تؤثر فيه قائمة الطعام، نوعية الخدمة، ونوعية الجو المرغوب فيه داخل قاعة

كبير الحذر في قبول التوقعات الموصى بها بالنسبة للمساحة الخالية العامة.

الحجم الإجمالي للمنشأة

ارتكازاً على نوعية خدمة تقديم الطعام المقررة، ووضع خطة لها، فإنه يمكن الحصول على تقييم عام للحجم الإجمالي للمبنى؛ وذلك عن طريق ربطه بعدد المقاعد المقرر تزويده بها وهذا ويعرض (الجدول - 2) المساحة المقدرة بالأمتار المربعة للمساحة الخالية الإجمالية لكل مقعد. ويمكن ربط هذه الأرقام بعدد الوجبات المتعين إعدادها وذلك عن طريق دراسة معدل رقم أو حركة المبيعات للمدة التي تستغرقها وجبة معينة. هذا ويوجد مدى لتقديرات المساحة الخالية وذلك للسماح بوجود تنوع في طرق التشغيل، حيث يتم استخدام الأرقام الأصغر لتشغيل المساحة الخالية المحددة والذي يحتوي على عدد محدود كذلك من ألوان الطعام والأطباق المقدمة، على حين تتناسب الأرقام الأكبر مع عمليات التشغيل المقدمة.

وبالنسبة للأرقام الخاصة بتقدير الحجم الإجمالي للمنشأة التي تقدم نوعيات أخرى من خدمة الأطعمة (من مثل خدمة الصواني، خدمة السيارات أو الخدمة المقدمة في الهواء الطلق) فإنها لا تكون متاحة أو متوافرة بسبب التنوع الكبير الذي يوجد في هذه الأنواع من عمليات التشغيل، ولعل البدائل الوحيدة المتاحة تتمثل في ضرورة أن يتم عمل تقييم للعمليات الخالية المماثلة وإدخال بعض التعديلات الضرورية.

المناطق المخصصة لتناول الطعام

يعتمد تقييم وتقدير المساحة الخالية المطلوبة للمناطق المخصصة لتناول الطعام على عدد الأشخاص المقرر إستيعابهم في فترة ما، وعدد مرات تقديم الطعام لنفس المكان لكل شخص جالس، وعدد الأشخاص الجالسين لفترة ما، وكذا المساحة الخالية المسموح بها لكل مقعد. ويتمحدد عدد الأشخاص المتعين إجلاسهم في فترة ما عن طريق دراسة العدد الإجمالي للزبائن الذين سيتم تقديم الخدمة لهم لمدة معينة من الوقت، وكذا رقم أو حركة المبيعات (وتشير حركة أو رقم

تصميم المطاعم المناطق المخصصة لتناول الطعام

العناصر الحاسمة في اختيار عمرات للمداخل وعموماً ما تتراوح عمرات المداخل بين قدم ونصف (0.45م) إلى قدمين (0.6م) عرضاً كحد أدنى. أما بالنسبة إلى الممرات الخاصة بالمداخل وبالحلقة المجمع أو الممرات الخاصة بالكافيتريات حيث يحمل الزبائن صواني الطعام الخاصة بهم فعادة ما يتراوح حجمها بين 3 قدم (0.900م) إلى 4.5 قدم (1.37م).

وبعد اختيار حجم وشكل المائدة والمساحة الحالية المرغوبة للممر فإن الخطوة التالية هي تحديد النماذج أو الأنماط الممكنة لترتيب الموائد، وعلى سبيل المثال فإنه يمكن ترتيب الموائد المستديرة والمربعة في أنماط مستطيلة أو قطرية ومائلة، وذلك كما يتضح من الأشكال التالية، وبالنسبة للنمط القطري أو المائل فهو النمط الأكثر فاعلية بالنسبة لاستخدام المساحة الحالية من النمط المستطيل.

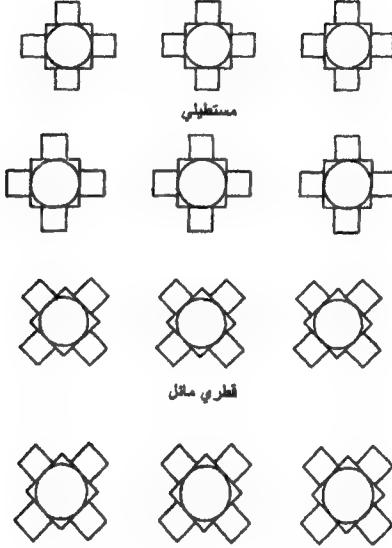
تناول الطعام هذا ويوضح (الجدول - 2) بعضاً من الأشكال والأحجام النموذجية للموائد الخاصة بتناول الطعام.

أما الخطوة الثانية فتتمثل في اختيار المساحات الحالية للممرات التي من المقرر استخدامها، وعلى سبيل المثال فإنه يمكن تقسيم المساحة الحالية للممر الموجود في المناطق المخصصة لتناول الطعام إلى عمرات خدمة وعمرات مدخل وتتراوح عمرات الخدمة عادة من 2.5 قدم (0.762م) كحد أدنى لعملية التشغيل المحدودة الوجبات، أما ذات العرض الكبير التي يبلغ حجمها 4.5 قدم (1.37م) لقاعة تناول الطعام التي تتميز بخدمة العربات المرفوعة باليد أو إعداد الطعام على جانب المائدة. وتوجد عمرات للمداخل وذلك للسماح للزبائن بالجلوس على الكراسي والنهوض منها بسهولة؛ وعليه فإن كلا من نوعية الزبون، وحجم الكراسي والجلو المرغوب فيه (الزحمة في مقابل المكان الرحب المتسع) هي العوامل أو

- الجدول 2 -

(الأحجام والأشكال النموذجية للموائد الخاصة بتناول الطعام)

النوعية	الشكل	الحجم الأدنى		الحجم الأكبر	
		بالمتر المربع	(بال بوصة)	(بال بوصة)	م ²
موائد لشخص أو شخصين	مربعة	0.60 × 0.6	24 × 24	30 × 30	0.75 × 0.75
	مستطيلة	0.75 × 0.60	30 × 24	36 × 30	0.9 × 0.75
	مستديرة	0.75	30" القطر	36" القطر	0.9
موائد لثلاثة أو أربعة أشخاص	مربعة	0.75 × 0.75	30 × 30	42 × 42	1م × 1م
	مستطيلة	1.00 × 0.75	42 × 30	48 × 36	1.20 × 0.9
	مستديرة	0.90	36	48 القطر	1.20
موائد لخمس أو ستة أشخاص	مستطيلة	1.50 × 0.75	60 × 30	72 × 42	1.80 × 1.00م
	مستديرة	1.20	48 القطر	60	1.5م
موائد ذات أجنحة قابلة للمد والطي		30 × 30 بوصة أو 0.75 × 0.75 تنفتح إلى بوصة 36 × 36 بوصة أو 0.9 × 0.9 تنفتح إلى بوصة 42 × 42 بوصة أو 1.00 × 1.00 أو 1.8 × 1.8			



مستطلي

قطري

الشكل - (1) الترتيب القطري المائل والمستطلي للموائد

- 2 - بمساحة خالية للمقعد (عند شغله) تبلغ 18 بوصة (0.457م).
- 3 - عمق المدخل والخدمة المجمعة يبلغ 3 قدم (0.914م).
- ويكون حجم وحدة القياس لهذا المثال هو 9 أقدام \times 9 أقدام (2.7م \times 2.7م) والذي يجعل المساحة الإجمالية تبلغ 81 قدماً مربعاً. وإذا ما اعتبرنا أن وحدة القياس هي لأربعة أشخاص يتناولون الطعام.
- 1 - المائدة المربعة: 36 \times 36 بوصة (0.9م \times 0.9م)، لـ 4 أشخاص يتناولون الطعام.

تصميم المطاعم المناطق المخصصة لتناول الطعام

القياس التي تم تطويرها لكل مائدة من حجم معين متماثلة على جانب واحد على الأقل. وعلى سبيل المثال، فعند استخدام موائد تتسع لشخصين وموائد تتسع لأربعة أشخاص فإنه يمكن تعديل وضبط وحدات القياس عن طريق اختيار أشكال أو أحجام لموائد لها نفس الأبعاد.

ولسوف يسمح هذا بمزج للموائد بدون التأثير على نمط الممرات في المنطقة الخاصة بتناول الطعام.

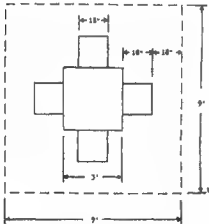
وتتسم الأشكال الممكنة لترتيب المقاعد الخاصة بالمنطقة الخاصة بتناول الطعام بأنها ممتدة ومن ثم فتمتد حاجة إلى وجود تصميم دقيق من أجل الوصول إلى الاستخدام الأمثل للمساحة الخالية.

وتوضح هذه الخطوات والإجراءات الطرق المفضلة لتحديد احتياجات المساحة الخالية للمنشآت الخاصة بتقديم الأطعمة. وبالنسبة لكل نوع من نوعيات منشآت تقديم الأطعمة يتم تصميمه، سوف تكون به اختلافات تؤدي إلى احتياجات مختلفة للمساحة الخالية.

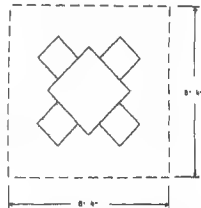
أشخاص عندئذ فإن المساحة الخالية لكل مقعد لوحدة القياس هذه تكون (1.88م²) مقعد. أما إذا ما كان سيتم استخدام وحدة القياس هذه لقاعة تناول الطعام التي تتسع لمائدة مقعد فإن المساحة الإجمالية المطلوبة سوف تكون 2025 قدماً مربعاً (188م²).

هذا ويوضح (الشكل - 2) وحدة القياس الخاصة بالنمط القطري المائل لترتيب المائدة باستخدام نفس الاختيارات لحجم المائدة والمساحة الخالية للمقعد، والمساحة الخالية للممر. ويتضح من الشكل أن حجم وحدة القياس للنمط القطري المائل هي 8 قدم، 4 بوصة (2.54م) والذي يصل بالمساحة الإجمالية إلى 69.44 قدم مربع (6.45م²) أما المساحة الخالية لكل مقعد فهي (1.61م²) مقعد، والذي يكون (0.27م²) أقل من النمط المستطيل الشكل.

ويمكن تطوير وحدات قياس مماثلة للأحجام أو الأنواع الأخرى من ترتيبات المقاعد، ويجب توجيه عناية كبيرة عند استخدام الموائد المختلفة الأحجام، وذلك حتى تكون وحدات



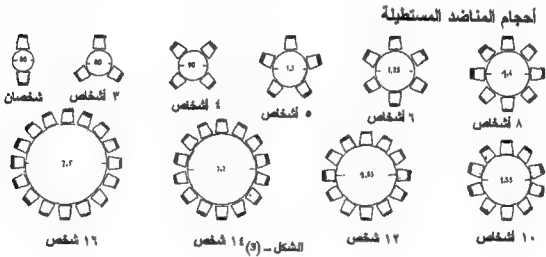
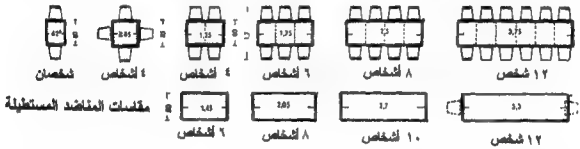
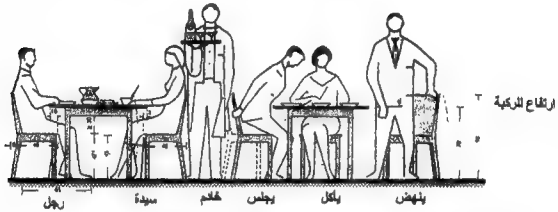
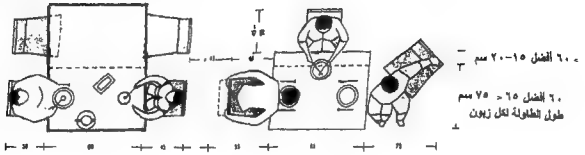
الشكل - (2/2) وحدة قياس خاصة بالمائدة المربعة يتم ترتيبها في نمط مستطيلي



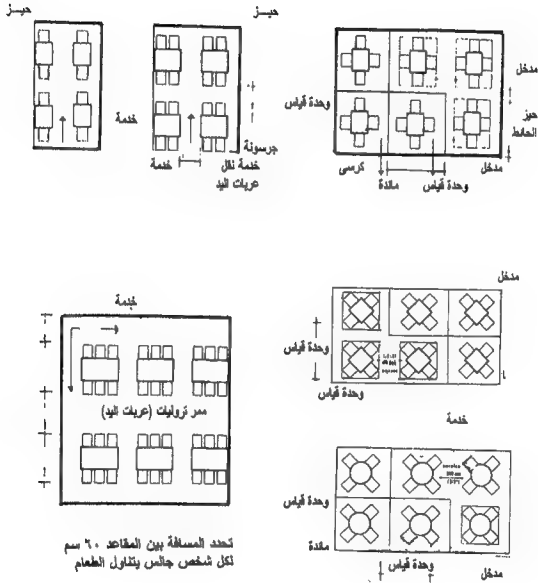
الشكل - (1/2) وحدة قياس خاصة بالمائدة المربعة يتم ترتيبها في نمط قطري مائل

تصميم المطاعم

المناطق المخصصة لتناول الطعام



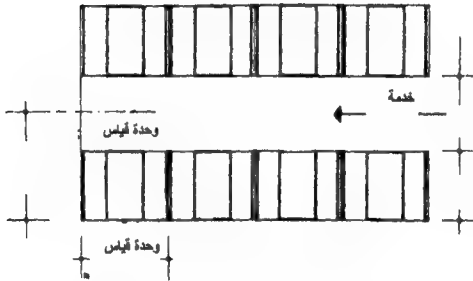
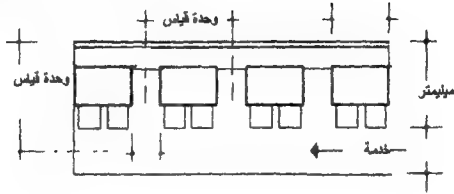
تصميم المطاعم المناطق المخصصة لتناول الطعام



الشكل - (4) تجميعات للمقاعد حول المائدة المستطيلة والمستديرة

تصميم المطاعم

المناطق المخصصة لتناول الطعام



الشكل - (5) ترتيبات المقاعد الموجودة حول العائبات والأبعاد المحددة بها ويظهر فيها المساحة الخالية الخاصة بالمدخل والخدمة

هذا وينبغي أن نحدد الحيز عن طريق مدى الراحة المتحققة لمن يتناول طعامه. ويرجع هذا إلى أن التزاحم والانتظار داخل مكان ما هو أمر غير مرغوب فيه بل ويستاء ويسخط منه الكثيرون، وقد يستسيغ صغار السن من الأطفال والشباب ولكنه لا يروق للكبار، وهو أكثر قبولا في الأماكن المنخفضة التكلفة التي تقدم الخدمات السريعة عن تلك الأماكن الفخمة غالية الأسعار. هذا، وعادة ما تتفاوت خلفيات المكان بين 0.60م للكبار 0.40 - 0.50م.

احتياجات المساحة الحالية:

ينبغي أن يوضع في الاعتبار حجم ونوعية وجودة خدمة العميل. وقد لا يحتاج الأطفال الصغار إلى 0.75م² لطعم متوسط 0.9م² لطعم متوسط 0.9م² لنوعية من الخدمة التي قد يحتاج فيها الشخص البالغ إلى 1.1م² تزيد من الراحة. على حين يكون حيز المقعد بالنسبة إلى المطعم الفاخر 1.8م².

وتتأثر الاحتياجات بمقدار المعدلات الخدمة في المنطقة المخصصة لتناول الطعام والمساحة الحالية المخصصة للصفوف.

تصميم المطاعم المناطق المخصصة لتناول الطعام

– الجدول 3 –

المساحة الخالية المقدرة لمنطقة تناول الطعام لكل مقعد لكل
استخدام من استخدامات تقديم الطعام

نوع عملية تقديم الطعام	المساحة لكل مقعد	
	بالأقدام الربعة	بالمتر الربعة
– كالمطبخ تجارية	22 – 30	2 ² : 2.8 ²
كافيتيريا داخل الأماكن الصناعية وداخل الكليات	12 – 16	1.1 ² : 1.5 ²
كافيتريا قاعة تناول الغذاء بالمدارس وأماكن سكن طلاب الجامعات	24 – 32	2.23 ² : 3.00 ²
– خدمة الموائد	12 – 24	1.10 : 2.2 ²
– خدمة الطاولات	16 – 20	1.5 : 1.7 ²
– خدمة الموائد والفسادق ومطاعم الأندية	15 – 18	
خدمة الموائد، الحد الأدنى من تناول الطعام	11 – 14 10 – 11	
– خدمة المآدب	10 – 12	0.9 ² : 1.1 ²
خدمة الموائد الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر	20 – 28	1.86 ² : 2.60 ²

هذا، وتشتمل التقديرات الخاصة بمناطق تناول الطعام على المساحة الخالية للموائد والكراسي والممرات ومواقع الخدمة، وهي لا تسمح بوجود حيز للمناطق الخاصة بالانتظار والاستراحات أو أية مناطق أخرى مماثلة، وينبغي تحديد احتياجات المساحة الخالية لهذه المناطق بصورة منفصلة.

ويحدد رقم المبيعات عن طريق تقديم متوسط المدة الزمنية الذي يتم شغل المقعد فيها للمدة الزمنية المرغوبة، وعلى سبيل المثال، فإذا ما تعين التعبير عن رقم المبيعات على أساس كل ساعة ومتوسط الوقت المقرر لشغل المقعد فيه هو 20 دقيقة

فعليه يكون رقم المبيعات هو 3/ الساعة، أما إذا كان متوسط زمن شغل المقعد هو 30 دقيقة فعندئذ يكون معدل رقم المبيعات 2/ الساعة.

ويعتبر تحديد معدل المبيعات لكل فترة زمنية يتم فيها تناول عدد معين من الوجبات أمراً مفيداً لتحديد السعة الإجمالية للمقاعد بناء على تقدير حجم المبيعات.

هذا وتتأثر حركة أرقام المبيعات بطريقة تقديم الخدمة ووقت تقديم الخدمة إضافة إلى نوعية العميل، والألوان، والأطباق الموجودة بالجولة، وأجلو الذي يتم فيه تناول الطعام. هذا ويوضح الجدول – 3 – المعدلات النموذجية لرقم المبيعات لبعض أنواع عمليات خدمة تقديم الطعام.

هذا، وتعتبر جميع المناطق في قاعة تناول الطعام والتي يتم استخدامها لأغراض غير الجلوس، جزءاً من المساحة المخصصة للجلوس. ولا يتضمن هذا مناطق الانتظار وأماكن الضيوف وقاعات خلع المعاطف والمناطق الأخرى المماثلة، بيد أن إهمال وعدم استعمال المساحة الخالية أو الاستخدام الكثيف لها لأغراض غير الجلوس في المنطقة الخاصة بتناول الطعام، سوف يؤدي إلى ازدياد الحاجات. وعليه ينبغي أن توضع المعالم الإنشائية للقاعة في الاعتبار. كما يؤثر كل من عرض وطول القاعة، وأحجام الموائد والكراسي، وترتيبات المقاعد على السعة الاستيعابية.

ويمكن تقييم مواقع تقديم الأطعمة من حيث الموقع الصغير الذي يتسع لكل عشرين مقعداً أو الموقع الأوسط أو الكبير والذي يتسع لخمسين أو ستين مقعداً، وقد يمكن التوصية بإقامة موقع مركزي وسط لتقديم الأطعمة والمشروبات في المسافة بين المنطقة الخاصة بتناول الأطعمة والمنطقة الخاصة بالتقديم وتقديم الأطعمة والمشروبات. وهي تتسم بأهميتها الخاصة عندما يكون الإنتاج وتناول الطعام في طوابق مختلفة. ولسوف يتأثر تحديد مكان هذه المواقع بشبكات أنابيب المياه والأسلاك الكهربائية وغيرها، وكذلك بما إذا كان يتم تسليم وتوصيل الإمدادات بطريقة ميكانيكية آلية. أما المواقع الفراغية الصغيرة والمخصصة للمفضيات والأطباق، والبياضات والفروشات، والمشروبات، والشلج، والزبد، والترابيل

تصميم المطاعم المناطق المخصصة لتناول الطعام

عرض المائدة الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر والذي يشتمل على المقاعد والمائدة قعوماً ما يكون 1.60م أما طاولة تناول الغذاء فسيكون الحد الأدنى لعرضها 0.4م والحد الأقصى 0.60م إلى 0.75م.

ويتم حساب الأطوال على أساس من 0.50م إلى 0.60م لكل مقعد. وعموماً ما تكون أقصى مساحة يمكن أن تتم خدمتها بصورة متتازة من قبل المضيفين 1.4م² للطاولة، أي مساحة تتسع لعدد من 8 إلى 10 مقاعد.

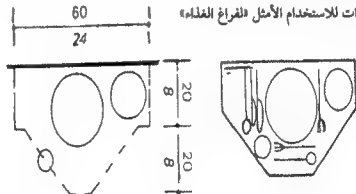
هذا وتستفيد الطاولات التي على هيئة الحرف (U) أقصى استفادة من المساحة الخالية، كما أنها تقلل الحركة والتنقل. وهناك حاجة ماسة لمساحة خالية ذات عمق 0.25م إلى 0.35م طولي من الطاولة. ولسوف يوفر هذا من 0.9م إلى 1.2م 3 إلى 4 من للممر العام 0.75م فيكون مطلوباً في المكان المخصص لمرور الموظفين.

ويكون الحد الأدنى لمنطقة المرور 45سم بين الكراسي وينبغي أن تتراوح المسافة بين الموائد من 1.2م إلى 1.5م وبالنسبة إلى الممرات التي من المقرر أن تتحرك عليها عربات اليد الصغيرة الثنائية الإطارات والتي تستخدم في وضع الطلبات عليها أو أية معدات متحركة أخرى، فإنه ينبغي أن يتم تحديد حجمها لعرض هذه المعدات.

وعلى سبيل المثال فإن الترتيب المائل للموائد المربعة يستخدم مساحة خالية أفضل من الترتيب المربع ويؤدي إلى وجود عمر حر وغير موقوف. ومن المرجح انسداد الممرات التي يمر بين طهراي الكراسي عند نهوض أو جلوس الضيوف.

والبهارات فقتراوح مساحتها من 50 × 50 إلى 60 × 60سم، 0.9م إلى 0.95م من حيث الارتفاع. أما حجم المواقع الوسطى المركزية فتختلف عن حجم القاعة الصغيرة المحصورة وحجم أحد الأجزاء المفصول عن غيره بستارة بما يتراوح تقريباً بين 2.4م: 3م طولاً، 0.7م: 0.75م عرضاً 1.8 إلى 2.1م ارتفاعاً. ويؤثر حجم المنضدة على راحة العميل وعلى الاستخدام الأمثل للمساحة الخالية. وعلى سبيل المثال فمن الأهمية بمكان في الكافيتيريا، - حيث قد يتناول العملاء الطعام على الصواني، - أن تكون المائدة ذات حجم كاف لتتسع لعدد من الصواني من المحتمل وجودها على المائدة. ويمكن لعدد 4 صواني مساحة الواحدة 35 × 45سم أن تتناسب بصورة أفضل على المائدة البالغة 1.2م × 1.2م منه على الموائد البالغة 0.9م × 0.9م أو 1.05م × 1.05م وتكون الموائد الصغيرة، مثل التي تبلغ مساحتها 0.60م × 0.6م أو 0.75م × 0.75م، اقتصادية من حيث عدد المقاعد ولكنها تكون غير مريحة للأشخاص ضخام الأجسام، وهي تتناسب فقط مع المناطق المزدحمة المخصصة لتناول الحلوى والبطائر والوجبات الخفيفة، أما الموائد التي تكون ذات عرض وارتفاع مشترك يسمح لأن يتم التقريب بينها معاً فإنها تتيح مرونة في ترتيب المقاعد، ويكون هذا ملائماً بصورة خاصة في طريقة الجلوس بجوار أحد الحواف حول المائدة من النوع المخصص لتناول المشروبات أو المقعد الطويل المنجد، على حين أن الموائد الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر تسبب صعوبة لمن يقدم الطعام والشراب وذلك إذا ما كانت هذه الموائد أطول من 1.2م، أما

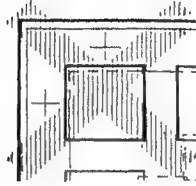
إرشادات للاستخدام الأمثل «لفراغ الغذاء»



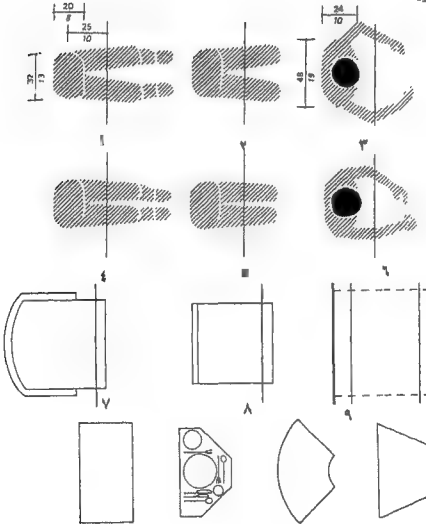
الشكل - (6) أماكن وضع الأشياء: ثلاثة مفردات (طبق الغذاء الرئيسي، وطبق جانبي، وللكاس) تتضمن الرسومات التعبيرية أدوات المائدة المرافقة وربما كاساً إضافياً وهذه الأبعاد الموضحة بالشكل الأول نموذجية بالاستئتمتر وبالنسبة للرفع ما يعادلها باليوص.

تصميم المطاعم المناطق المخصصة لتناول الطعام

الشكل - (7) لا ينصح باتباع هذا التصميم لانه يسهل الممثل بالخطوط المتعامدة (في هذه الحالة توجد مائدة ركنية لا يمكن الوصول إليها).



تناول الطعام في جلسة مرتجة:



الشكل - (8) معايير قياس الجسم البشري

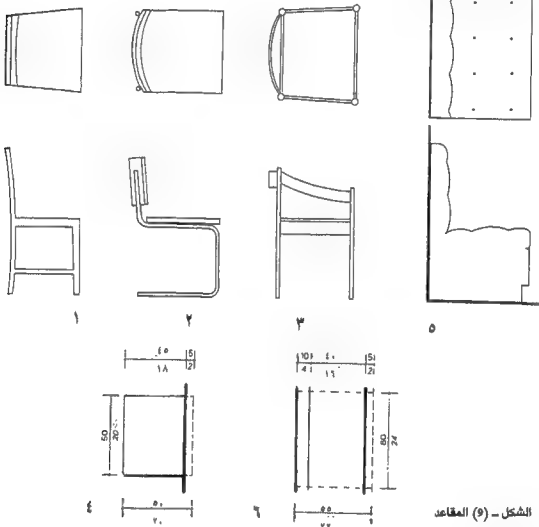
تصميم المطاعم

المناطق المخصصة لتناول الطعام

أسفل الخصر، فراخ متسع للكميمان. 4 - 5 الركبتان مضمومتان،
والساقتان في حركة السحب. 6 - حيز محدود لحركة الكيمان. 7 -
مقعد ذو مساند متسعة. 8 - مقعد بدون مساند. 9 - منطقة شخصية
لمقعد طويل. 10 - أشكال مختلفة للموائد.

توضع الرسوم أوضاع السيقان والأقدام وفراخ الكوع ومدى حركتها
وحجم المقعد ونسبة ومدى أوضاع الأماكن، وتعتبر هذه عوامل محددة
لأحجام الموائد التي ستعبر في الجزء التالي:

1 - أبعاد الجسم أسفل الخصر، الركبتان متباعدتان والساقتان
ممتدتان. 2 - الركبتان متباعدتان والساقتان مطويتان. 3 - أبعاد الجسم



الشكل - (9) المقاعد

1 - مقعد ذو ظهر قائم. 2 - المقعد الأثيوبي الكلاسيكي (لمارسيل
برور). 3 - المقعد ذو المساند الكلاسيكي أيضاً. 4 - مقعد: كأداة
للتصميم أبعاده على الرسم. 5 - مقعد مستطيل منجد ومكسو
(للولايم). 6 - مقعد مستطيل كأداة تصميم «الأبعاد على الرسم».

* فيما يتعلق بموائد الطعام نهتم بتوحيين من المقاعد القائمة والمقاعد
الطولية.
* تختلف المقاعد بدرجة كبيرة في شكلها وتركيبها.
* المقاعد الطولية تختلف في درجة راحتها: وهي تتراوح بين الممتد
والصلبة إلى الممتدة والرخوة.

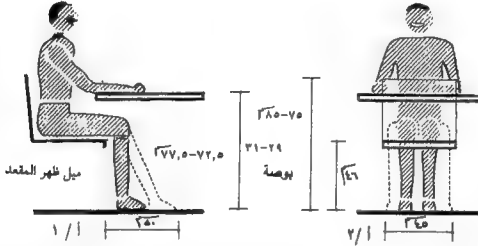
تصميم المطاعم تناول الطعام في جلسة مريحة

نادراً. وكفاءة ثابتة يبلغ ارتفاع المقعد 45سم (18 بوصة) والمائدة 75سم (30 بوصة).

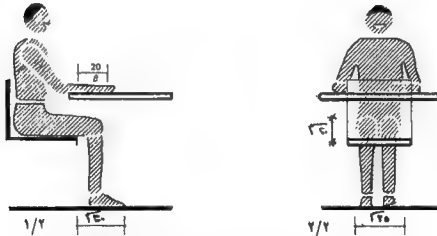
* المقاييس الأخرى المعمول بها على نطاق واسع والمبينة هنا هي اتساع المقعد والحناء الظهر وحيز الركبتين والساقين والمائدة وتداخل المقاعد.

تناول الطعام في جلسة مريحة

- * تتوقف الجلسة المريحة إلى منتضلة الطعام على مجموعة عوامل متشابكة؛ كوضع الجلوس الصحيح وشكل الأثاث ومقاساته.
- * لعملى مدى القرون لم يتغير ارتفاع المقاعد الغائمة والموائد إلا



1/1، 2/1 مقاعد وثيرة متسعة مع وجود فراغ كاف لامتداد الأرجل ولثنيها ووجود عمق كاف لأدوات المائدة الشخصية.



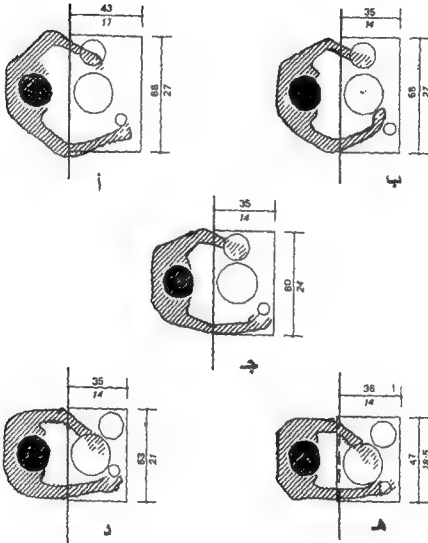
الشكل - (10) معايير لقياس الجسم البشري جلوس الفرد للمائدة أمام المائدة.

ب/1، 2/1 جلوس ملائم مع توفير الحد الأدنى من فراغ الأرجل ويلاحظ أن حيز خلوص الفخيلين أصبح هاملاً مما يجب وضعه في الاعتبار مع موائد الطعام ذات الأحرف العميقة.

تصميم المطاعم

تناول الطعام في جلسة مريحة

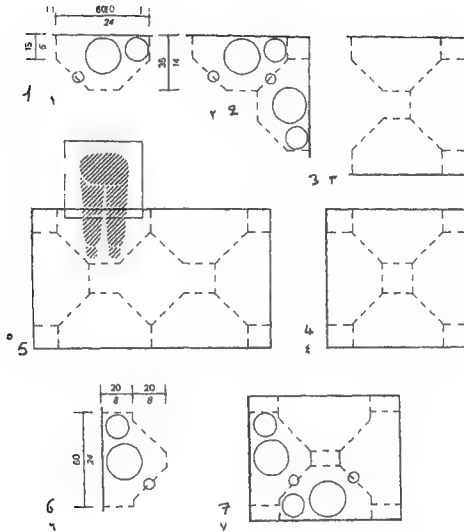
مجال نمطي لتنظيم وضع أدوات المائدة الأساسية الشخصية



الشكل - (11) تنظيم وضع أدوات المائدة

أ - مائدة مصممة وفقاً لتعليمات أخصائيي مفايز الجسم البشري، ولكنها غير عملية تجارياً. ب - تنظيم مثالي لوضع أدوات المائدة. ج - معيار مقبول تجارياً. د - أوضاع شائعة لأدوات المائدة في المؤسسات ذات الخدمة الذاتية. هـ - صينية كافتيريا قياسية ذات شفة.

تصميم المطاعم تناول الطعام في جلسة مريحة



الشكل - (12) تنظيم وضع أدوات المائدة

إن الفراغ الكائن عند نهايات الموائد أو حول المربع هام ، فإمكان وضع أدوات المائدة (الأكبر حجماً من المفروش الشخصي للمائدة) يمكن حلف أركانه بتقطيعها بدون أية أضرار وهذه الطريقة توفر طويلاً أكثر للموائد المستطيلة وتصحح من أبعاد الموائد المربعة .

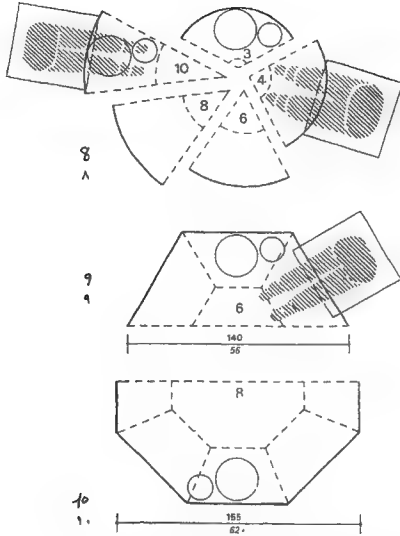
ملاحظة : الجزء المتبقي يعتبر أسطحاً ذات علاقة بمتصف المائدة .

الشكل 1 - العانة المشطوبة الشكل لتحدد :

الأشكال من 2 - 5 أحجام الموائد التي تتسع لشخصين وحتى 6 أشخاص .

الأشكال 6 - 7 الأرواح المختلفة للأدوات في الموائد الضيقة .

تصميم المطاعم تناول الطعام في جلسة مريحة



الشكل - (13) تنظيم وضع أدوات المائدة: المستديرة والسادسية والثمانية

يجب أن تحدث تغيرات على الأماكن الفردية في الشكل مع الموائد المستديرة والسادسية والثمانية.

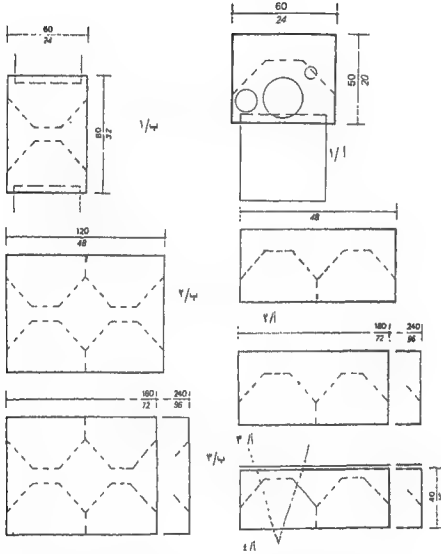
ويلاحظ أن لدى الأشخاص الجالسين إلى المناضد السادسة والثمانية ذات الأحجام المناسبة فراخاً كافياً للأرجل، أما الجالسون إلى الموائد المستديرة فنلاحظ أن الفراغات تكون أقل تحديداً وكتيجة طبيعية لشكل القفطيرة فإن اتساع المكان يتباعد مع ازدياد حجم المائدة، وهذا لا يشكل مشكلة، وذلك بزيادة مكان وضع الأدوات بحوالي 4سم (18 بوصة) يتحرك الطبق الجانبي الفردي إلى الأمام في اتجاه الوسط.

تصميم يمثل مائدة مستديرة لعدد 3، 4، 6، 8، 10 أشخاص ذات أقطار 80 سم (32 بوصة)، 100 سم (40 بوصة)، 125 سم (50 بوصة) 150 سم، (60 بوصة) 180 سم (72 بوصة) على التوالي.

تصميم يمثل مائدة سداسية مناسبة لتسع لعدد 6 أشخاص.

تصميم يمثل مائدة ثمانية مناسبة لتسع لعدد 8 أشخاص.

تصميم المطاعم تناول الطعام في جلسة مريحة



الشكل - (14) الموائد المنفصلة: المستطيلة، والجلوس الجانبي فقط

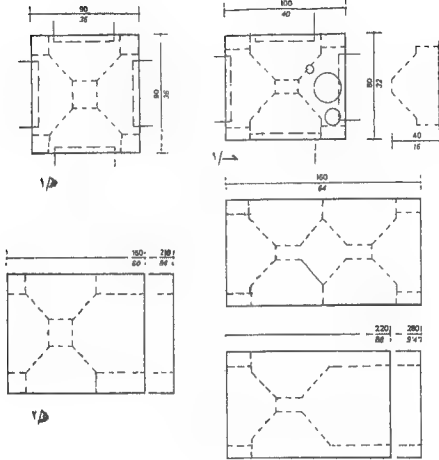
1/1، 2، 3 موائد الجلوس على جانب واحد مناسبة لفتح حيث يكون الفراغ محدودة أو موجهة للمحيط بزيادة العمق من 50 سم 20 بوصة، وهذا يشجع الجلوس على الجانب المقابل مما ينتج عنه تماس الركب وتضامهما وشغل ممر الفضاء.

4/1 عندما يكون المشاهد في حالة سباق الخيل أو التزلج على الجليد متضدة سطحها ضيق تستخدم في تناول الطعام، ومشاهدة الألعاب الرياضية، كسباق الخيل ب/1، 2، 3 موائد يمكن الجلوس إليها من الجانبين:

فالمائدة ذات العمق 80 سم 32 بوصة توفر فراغاً متدلاً للقدم وإتزاناً مقبولاً بين سطح المتضدة المشتركة والمفردة، ويجب أن يؤخذ في الاعتبار النموذج الأساسي ذو البعد 60 سم 24 بوصة و80 سم 32 بوصة بدون فائد، ومن المقاسات القياسية العالمية 240 سم × 120 سم 8 × 4 قدم.

تصميم المطاعم

تناول الطعام في جلسة مريحة



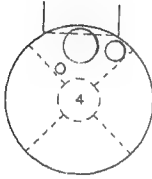
الشكل - (15) المضاد المنفصلة: المستطيلة والجلوس جانبياً وعند نهايتها

الموائد التي يجلس إليها جانبياً وعند نهايتها، وهرضها 80سم 32 بوصة وحينما تكون المائدة لأربعة أشخاص فقط يكون الفراغ الوسطى قليلاً، وفيما هذا ذلك فالمجال كاف واقتصادي، ويلاحظ اختلاف مكان النهاية.

1/ د، 2 الموائد الجلوس جانبياً وعند نهايتها عرضها 90سم 36 بوصة لها الأفضلية بمقارنتها بالمثال السابق وهي تشمل المائدة المربعة التي تتسع لأربعة أفراد، وهي شائعة، وهي نموذجية بالنسبة لتنظيم وضع أدوات المائدة، وذات فراغ مركزي متسع.

وبهذا العرض فالموائد الأكبر اتساعاً طولها 210سم 84 بوصة أو أكثر، وهي مناسبة بوجه خاص للاستعمال الشخصي المنزلي.

تصميم المطاعم تناول الطعام في جلسة مريحة



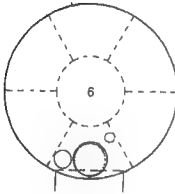
د
قطر 100 سم (40 بوصة)



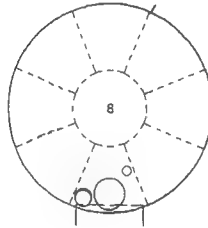
و
قطر 80 سم (32 بوصة)



هـ
قطر 60 سم (24 بوصة)



ط
قطر 125 سم (50 بوصة)



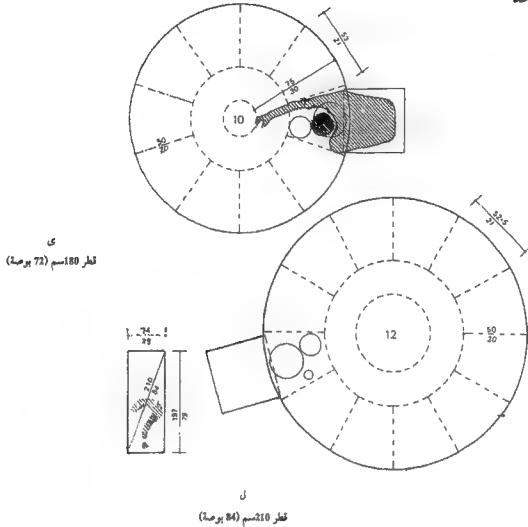
ح
قطر 150 سم (60 بوصة)

الشكل - (16) المناضد المنفصلة: المستديرة، لجلوس 2 - 8

الأشكال (هـ، و، ز، ح) أحجام الموائد المناسبة لعدد 2، 3، 4، 6، 8 أشخاص، والمقاعد المجاورة إذا كانت أكبر من 50 سم 20 بوصة بكثير يمكن أن تتصادم إذا ما جلبت إلى المناضد التي تتسع لجلوس 6: 8 أفراد، والقطع المعجلة نصف الدائرية يمكن أن تشق بوضوح من (ز، حـ، ط)، وهذه يمكن استعمالها بطريقة مناسبة في شرفة تطل على مشاهد أو عند حائط زجاجي لوهجي.

تصميم المطاعم تناول الطعام في جلسة مريحة

المناضد والمقاعد



الشكل - (17) الموائد المنفصلة: المستديرة لجلوس من 10 : 12 شخصاً.

الشكل (ي) تحضير أماكن لعدد 10 أشخاص .

الشكل (ك) تحضير أماكن لعدد 12 شخصاً

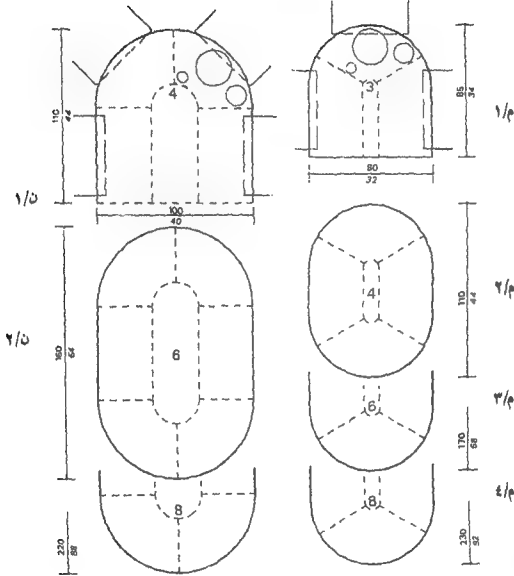
الشكل (ل) قطعة واحدة لمائدة تتسع قمتها لعدد 12 فرداً جالسين .

يلاحظ في شكل (ي) توجه خاص أن المجال الممنوع المركزي يقع خارج نطاق وصول الفرد إليه حتى لو اتحنى بالكامل إلى الأمام ، وهذا يحدد وجود جزء مركزي واضح لا يمكن الوصول إليه .

أما الشكل (ك) فيثير تساؤلاً حول ما إذا كان في الإمكان مرور المتفردة التي تتسع لجلوس 12 فرداً ، ومن قطعة واحدة من خلال باب عادي أم لا ؛ ولذا يجب أن تكون الأرجل قابلة للفك ، كما يجب أن تكون القمة السطحية قابلة للتركيب من قطعتين أو أربع .

تصميم المطاعم المناضد والمقاعد

المناضد والمقاعد

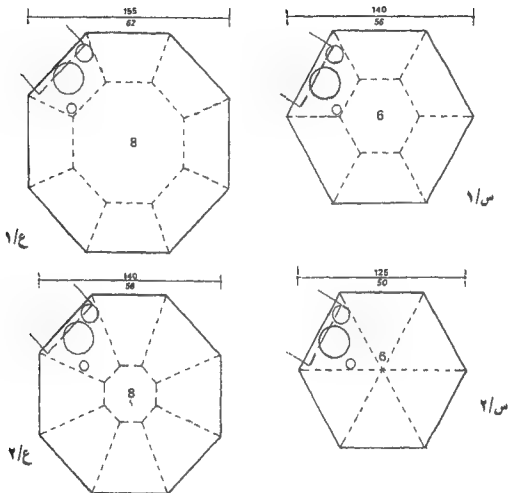


الشكل - (18) العوائد المنفصلة: اليبضاوية الشكل لجلوس من 3: 8 أفراد

منظر الشكل اليبضاوي شائع الاستخدام في غرف الموائد الخاصة وأكثرها ترفيهاً إذ أنها حلقة الاتصال بين المناضد الدائرية والمستطيلة.

النموذجان الموضحان هنا، أحدهما (م) يأخذ مقعداً مفرداً عند كل طرف، والآخر (ن) وهو ذو سطح مركزي متسع أكثر وهي تأخذ مقعدين عند كل طرف (م/1، 2، 3، 4) أماكن وضع أدوات المائدة لعدد 3، و6، و8، أفراد (ن/1، 2، 3) أماكن وضع أدوات المائدة لعدد 4، و6، و8، أفراد.

المناضد المقاعد



الشكل - (19) الموائد المتصلة: السداسية وللثمانية لجلوس 6 - 8 أفراد

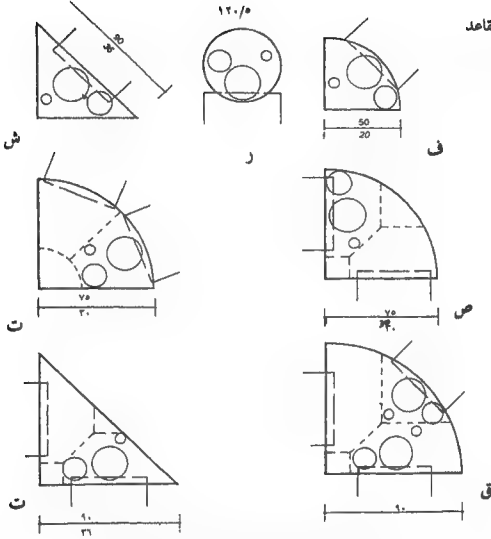
الشكلان (س/1، 2) الموائد السداسية لعدد 6 أشخاص

الشكلان (ع/1، 2) الموائد الثمانية لعدد 8 أشخاص

بالرغم من أنه ليس هناك فارق كبير للأبعاد بين الزوجين، فإن الأمثلة الموضحة في س/1، ع/1 تغطي اتساعاً أكبر للساقيين وللمركبين وللمركز، أما الأمثلة الموضحة في (س/2)، (ع/2) اقتصادية للفراغ والمادة.

تصميم المطاعم المقاعد والمقاعد

المقاعد المقاعد



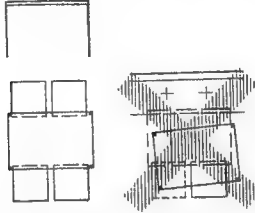
الشكل - (20) الموائد المنفصلة: للصغيرة المتنوعة لجلوس 1 - 3 أفراد

- بامتلاء المائدة (ر) وهي الحد الأدنى المطلق للمائدة المستديرة لشخص واحد، نجد أن هذه الموائد المستديرة جميعها مشتقة من المربعات الكاملة والدوائر.
- المائدة (ب) لفرد واحد: وهي ربع دائرة قطرها 100 سم 40 بوصة
 - المائدة (ر) لفرد واحد: دائرية مكتملة
 - المائدة (ف) لفرد واحد: نصف مربع قطره 90 سم 36 بوصة
 - المائدة (ص) لفردين: ربع دائرة قطرها 150 سم 60 بوصة
 - المائدة (ت) ترتيبات للجلوس بديلة لشخصين: ربع دائرة قطرها 150 سم 60 بوصة
 - المائدة (ق) لثلاثة أشخاص: ربع دائرة قطرها 180 سم 72 بوصة
 - المائدة (ث) لشخصين مثلاً 90 سم 36 بوصة
- وتستخدم هذه الموائد في الأركان الشاذة، للتوافق مع مقاعد الجلوس المستطيلة والتشكيلات المتجمعة.

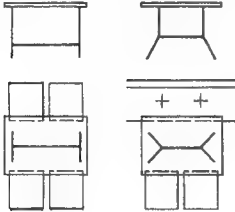
تصميم المطاعم المناضد والمقاعد

المناضد والمقاعد

إن الطريقة المصممة بها الموائد تثير ثلاثة مسائل هامة: الوصول إلى المقعد، وفراغ الأرجل، والاتزان.



الشكل - (خ) إذا ما استعملت المناضد المستطيلة ذات الأرجل الركنية مع المقاعد المستطيلة، فلا بد من تحريك المائدة إلى الخارج حتى يتمكن الأشخاص من الدخول أو الخروج إلى مقاعدكم وهي غير مرغوب فيها خاصة في حالة تناول الشورية.

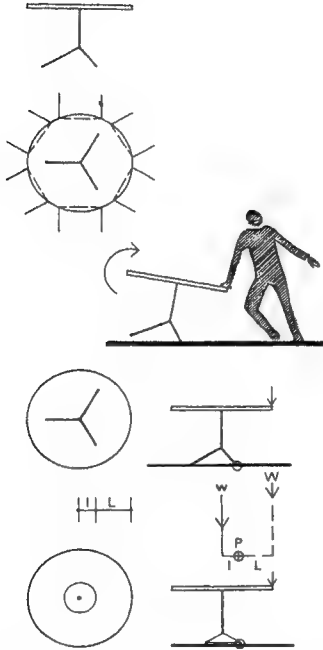


الشكل - (ذ) موائد مدعمة بكابول متجه نحو الداخل وسائد للكمة السطحية.



الشكل - (ض) مائدة الرحلات المدعمة بكابولي تتحاشى مشكلة الدخول والخروج، وذلك بالسماح لشاغل المقعد أن يخطو فوقه ويحبره أو بإبعاد أرجل الإطار عن بعضها.

الشكل - (21) المناضد المنفصلة



الشكل - (22) المواثد المستديرة ذات القاعدة لا تسبب صعوبات من حيث الدخول أو الخروج منها أو بالنسبة لفراغ الأرجل ولكنها غير ثابتة إذا ما اتكى عليها.

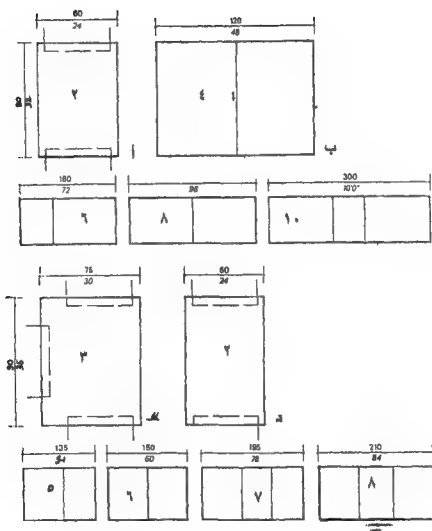
إن قوة النراج الهابطة على المائدة:

(W) ذات فاعلية عند مسافة معينة (L) من نقطة اللوران (حول المحور) (P) تتبادل مع وزن المائدة.

فلذا سبقت لحظة الحركة الأخيرة لحظة الحركة الأولى فلن تتماثل المائدة.

والمحتوى الطوري للقاعدة التالية يجب أن يكون أربع أخماس قطر سطح المائدة كلما نقص القفل الإضافي للقاعدة وجب زيادة ثقلها.

الموائد

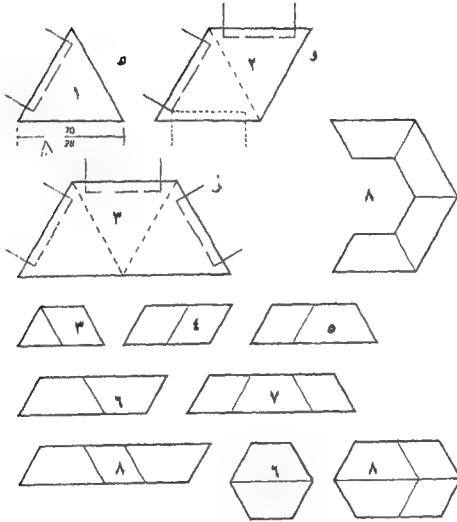


الشكل - (23) الموائد المتصلة والقابلة للامتداد: المستطيلة - النموذجية

أ، ب ترتيبات الموائد لتسع لعدد (2، 3، 4، 6، 8، 10) أشخاص.

ج، د ترتيبات الموائد لتسع لعدد (2، 3، 4، 5، 6، 7، 8) أشخاص وهناك مدى قياسي لنموذجين وهي وحدات سهلة التداول ومناضد صغيرة سهلة الحركة تعتمد على نفسها ويمكن بناؤها بمقياس أطول، موفرة مرونة كبيرة في ترتيبها.

وحيث إنها لا تقبل الجلوس عند نهايتها فإن 80سم (32 بوصة) تعتبر ذات التوجيه المريحة وتناسب جداً المقاعد الحائطية الطويلة.



الشكل - (24) المناضد المتصلة والقابلة للامتداد: المثلثة او مضاعفات المثلث

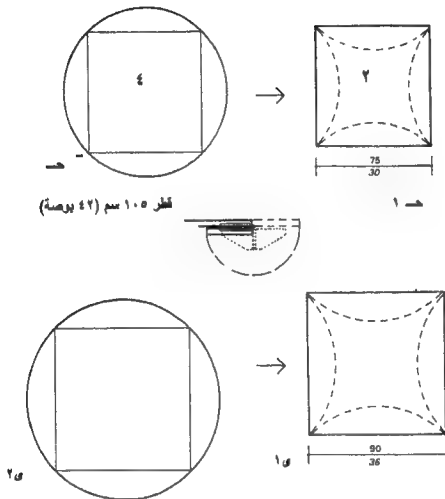
هـ - مائدة مثلية لجلوس شخص واحد .

و - مائدة مثلية القاعدة لجلوس شخصين .

ز - مائدة مثلية القاعدة لجلوس ثلاثة أشخاص .

بما أن المثلث يعتبر وحدة قياسية في حد ذاتها فيمكن إضافة وحدات أخرى إليها لتصبح نصف سداسية أو سداسية .

إن جميع المناضد مباشرة خاصة المظلة المترابطة تموز حركة الأرجل وأماكن وضع أدوات المائدة وتؤدي إلى ضيق عرض المائدة نسبياً .
ويلاحظ أن إدخال الشكل (U) يستوعب ثمانية أشخاص وليس اثني عشر شخصاً حيث إن وضع مقاعد مركزية تتصادم .
مثل هذا المجال بقدرة على الالتواء والامتداد 60 درجة يمكن أن يتغير في أي فراغ يتم تصميمه شكلياً .



الشكل - (25) للمناضد المتصلة والقابلة للامتداد مربعة إلى مستديرة لجلوس 2 - 6 افراد

حـ/ 1 مائدة مربعة للشخصين

حـ/ 2 تم اشتقاقها من أربعة إلى مائدة مستديرة لجلوس أربعة افراد

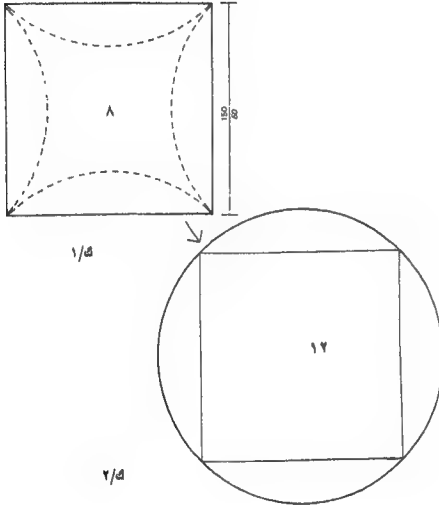
ي/ 1 مائدة مربعة لجلوس أربعة افراد.

ي/ 2 مشقة من س1 إلى مائدة مستديرة لجلوس أربعة افراد

(ط) مائدة مفصلية

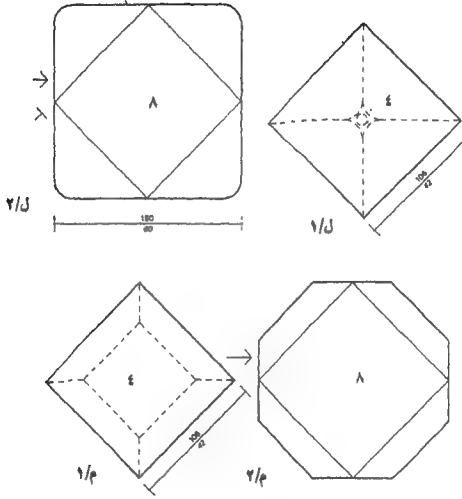
لقد مكن الإبداع الهندسي مع مفصلات الأحمال من عمل مائدة مصغرة مربعة لجلوس فردين وتحويلها إلى أخرى تتسع لأربعة أفراد، وتحويل مائدة لأربعة أفراد قياسية إلى مائدة لسة أفراد.

المنضدة المفصلية (ب) التي حقلت ذلك تتركب من زوجين من الصلائح الفولاذية متصلتان بواسطة زنبرك قوي، ينحن أحد الزوجين لأسفل عمودياً في نفس اللحظة التي يدور الجزء الآخر بزاوية 180° وهذا بشكل أكتاف كابولي قوية في حالة انطباعها تنطبق أجنتها بقوة على الجوانب بقابض احتكاكي.



الشكل - (26) الموائد المتصلة والقابلة للامتداد: العريضة إلى المستديرة لجلوس 8 - 12 فرداً
نفس الميكانيكزم الموضح بالصيغة السابقة يحول مائدة مربعة ضخمة لجلوس ثمانية أشخاص إلى مائدة دائرية لجلوس اثني عشر شخصاً.
مع المفصلة المنطوية للداخل يمكن للمائدة المرور من فتحة باب متداد .
ك/ 1 مائدة مربعة لجلوس ثمانية أشخاص .
ك/ 2 المائدة 1 / 1 مائدة مستطيرة تسع اثني عشر فرداً .

تصميم المطاعم الموائد



الشكل - (27) المناضد المتصلة والقابلة للامتداد

أ/ 1 مائدة مربعة لجلوس أربعة أشخاص

ب/ 1 مائدة لمائدة مربعة لجلوس ثمانية أشخاص

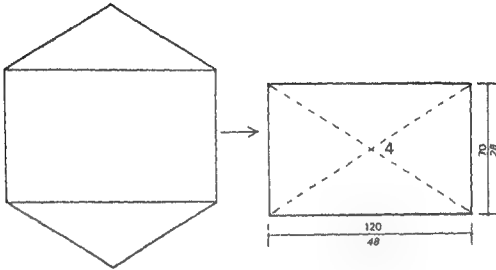
ج/ 2 ص 1 مائدة ثمانية الأضلاع لجلوس 8 أشخاص

كما التحويلين يضاعف عدد المقاعد.

تعد أبعاد المائدة المربعة التي تتسع لثمانية أفراد أبعاداً نموذجية فهي أكبر من اللازم لأربعة أفراد حين ضمها.

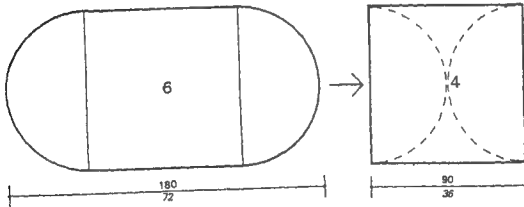
تتفرض القياسات الجانبية البديلة عرض المكان للجلوس إلى 55 سم (22 بوصة) ويمكن أن تصل إلى 100 سم (40 بوصة) وتمتد إلى 140 سم (56 بوصة).

الأركان المستديرة ليست بالشيء السيئ في حد ذاته - فهي متتالية لترك فراغ للفاصلة المركزية، الشكل الثماني لا يحتاج إلى مفصلات.



س/ 2 المائدة محولة إلى السداسية لجلوس ستة أشخاص

س/ 1 مائدة مستطيلة لجلوس 4 أشخاص

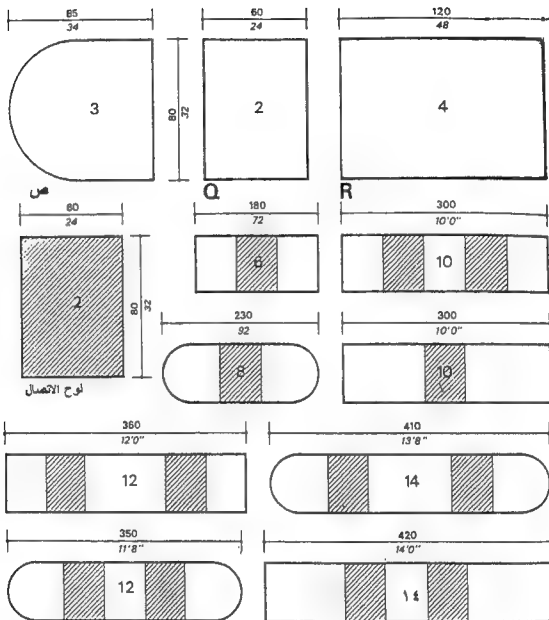


س/ 2 المائدة محولة إلى مائدة بيضاوية لجلوس ستة أشخاص

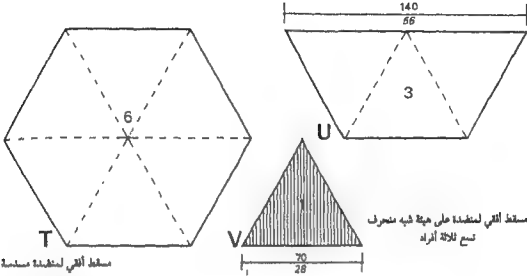
س/ 1 مائدة مستطيلة لجلوس 4 أشخاص

الشكل - (28) المناضد المتصلة والقابلة للامتداد المستطيلة حتى السداسية أو المبيضاوية لجلوس من 4 إلى 6 افراد الرسومات توضح مائدتين قابلتين للامتداد وهذان النوعان شائعان

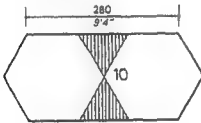
تصميم المطاعم الموائد



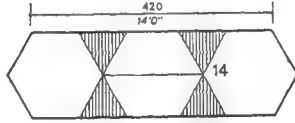
الشكل - (29) موائد متصلة نهايتها لجلوس من ستة إلى أربعة عشر فرداً وهي قابلة للامتداد ومستطيلة ودائرية الحافة



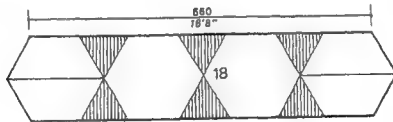
مسقط أفقي لمنطقة مستديرة تسع مئة أفراد
نوع الاتصال



مسقط أفقي لمنطقة تسع مئة أفراد



مسقط أفقي لمنطقة تسع 140 شخصاً

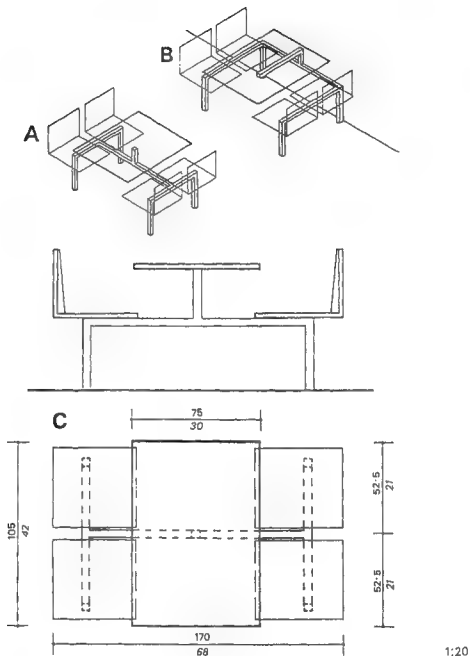


مسقط أفقي لمنطقة تسع 180 فرداً

عدة مجالات لمناضد متصلة

الوحدات ملتصقة مع بعضها عادة بحز ولسان متصلين عند الحافة

الشكل - (30) مناضد متصلة وقابلة للامتداد، قاعدتها مثلثة الشكل ومتراصة، تسع من 10 إلى 18 فرداً

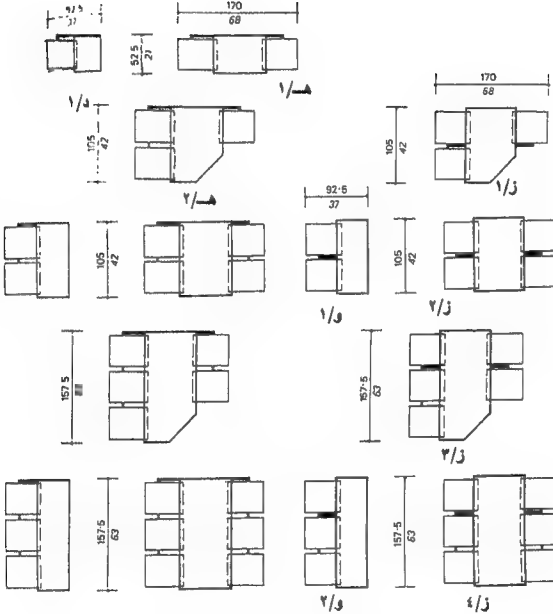


الشكل - (31) وحدات المائدة / والمقعد

أ - الدخول من «الجانبين» يمكن الوصول إلى المقاعد من جانبيين .

ب - الدخول من جانب واحد : هذا المثال يكون ضرورياً إذا كانت الوحدة موضوعة على حائط أو حاجز .

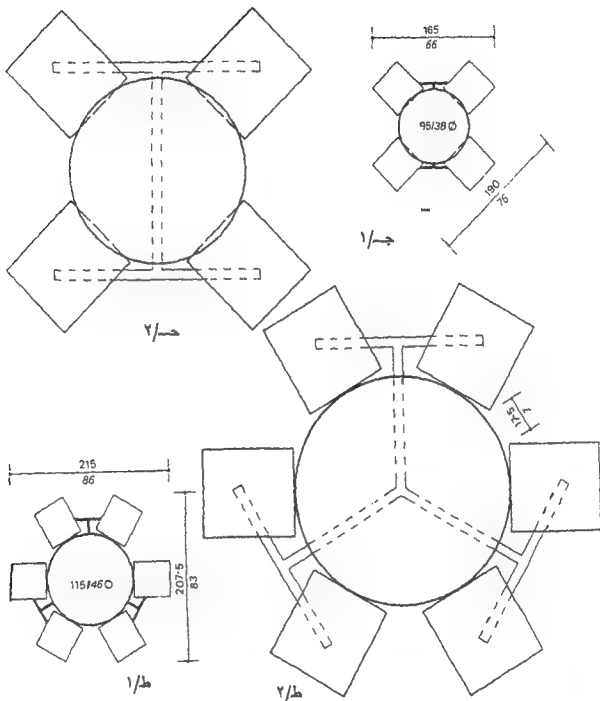
جـ - واجهة جانبية ومسقط أفقي : (يلاحظ تعديل الحد الأدنى للمكان 82.5 سم بوصة) ، وأن اتساع المنضدة كافٍ لوضع الصواني) .



الشكل - (32) وحدات المائدة / والمقعد لجلوس 1 - 6 أفراد

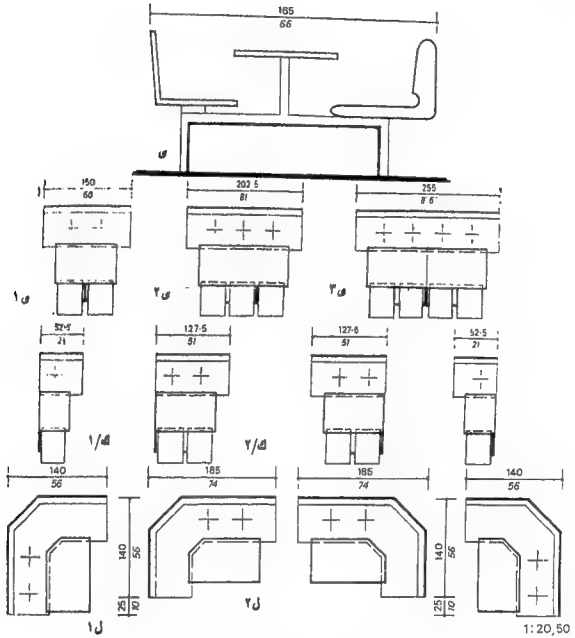
- 1/د، 3 وحدات الدخول فردي أحادي الاتجاه لجلوس 1، 2، 3 فرد
 2/د، 5 وحدات الدخول الفردي المزدوج الاتجاه لجلوس 2، 3، 4، 5 أفراد
 1/و، 2 وحدات الدخول المزدوج أحادي الاتجاه لجلوس 2، 3 أفراد
 2/و، 2 وحدات الدخول المزدوج الاتجاه لجلوس 3، 4، 5، 6 أفراد

تصميم الطاعم الموائد



الشكل - (33) وحدات المنضدة والمقعد: المستديرة لجلوس 4 - 6 أفراد

ح/1، ح/2 لجلوس 4 أفراد ويلاحظ أن تداخل المنضدة والكرسي لا يشمل جسم.
ط/1، ط/2 لجلوس 6 أفراد، ولقد أصبح منفذ الأرجل بين المقاعد المتجاورة عاملاً حاسماً إذا لم توضع المقاعد بعيداً عن المنضدة مع عدم وجود تداخل ومع وجوب استدارة المقعد الأمامي الركبي.



الشكل - (34) وحدات المناخد والمقاعد المستطيلة مع مقاعد طويلة لجلوس من 2 - 8 أفراد

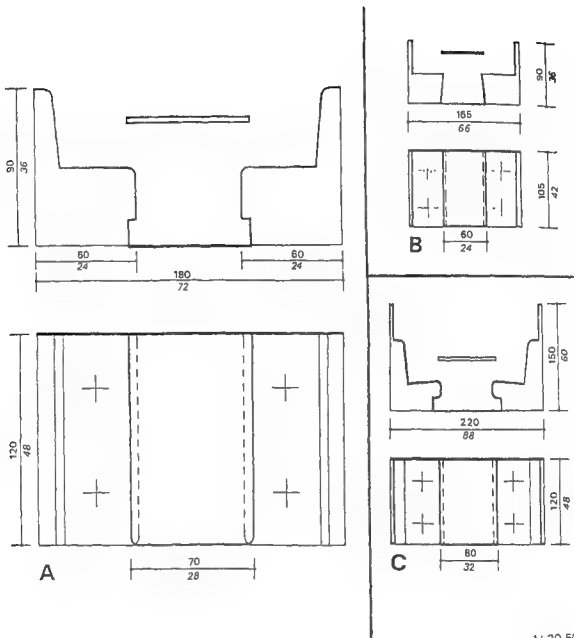
ي: التطاوع الأساسي

ي/1، 2، 3: الوحدات الوسطية المقعد الطولي ويمتد 22.5 سم فيما بعد نهايات المنطبة ليمطي لرافاً أو لجمرة للدخول 45 سم (18 بوصة) حين التصاميم.

ك/1، 2: وحدات «الدخول للردية» الطرفية

ك/1، 2: وحدات ركنية لجلوس لردين (ويمكن ثلاثة) لمائدة سائبة والمقعد الطولي ثابت ذاتياً مثل هذه الوحدات الركنية تنتهي المجري المباشر أو قد تسمح بوسيلة تتملى الركن.

تصميم المطاعم الموائد



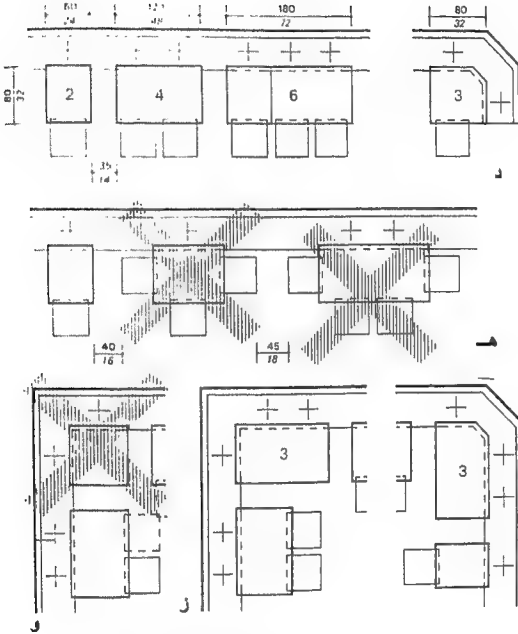
1 : 20,50

الشكل - (35) المقصورات التقليدية لجلوس 4 افراد

أ - مقصورات نموذجية الحجم عرض المائدة 70سم 28 بوصة

ب - الحد الأدنى للمقصورة 60سم 24 بوصة عرض 52سم 21 بوصة.

جـ - مقصورة فاخرة، المقاعد متجلة ذات حواجز فاصلة تزيد الشعور بالخصوصية.

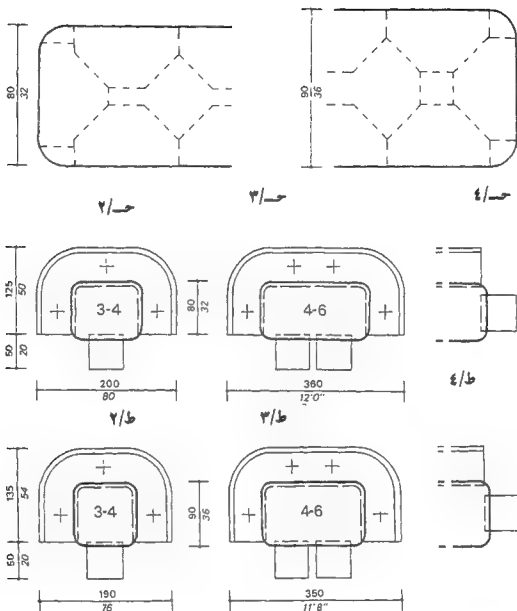


1.50

الشكل - (36) جلوس المقاعد الطولية المستقيمة وانحناءات الأركان

- د - تشغيل الافتراضي: المناضد (مثالية نموذجية) من أجل 2، 4 أفراد ومتراكبة من أجل 6 أفراد فأكثر.
- هـ - غير مرغوب فيها، مناضد النهاية للجلوس تحتاج إلى فجوة متسمة للنفاذ إليها وتستوعب عدداً أقل من المقاعد بالنسبة لطولها.
- و - الركن المنحني غير الصحيح مثل هذه المائدة الصغيرة يسبب تصادماً بين المقاعد المتجاورة وغير قابل للنفاذ من خلاله.
- ز - حل صحيح للركن: متضدة أطول للجلوس ثلاثة أفراد.

تصميم المطاعم الموائد



1: 20, 50

الشكل - (37) الجلوس على المقاعد الطولية الأركان المنحنية والمناضد المستطيلة

ح/1 منضدة مستطيلة أساسية عرضها 80 سم (32 بوصة).

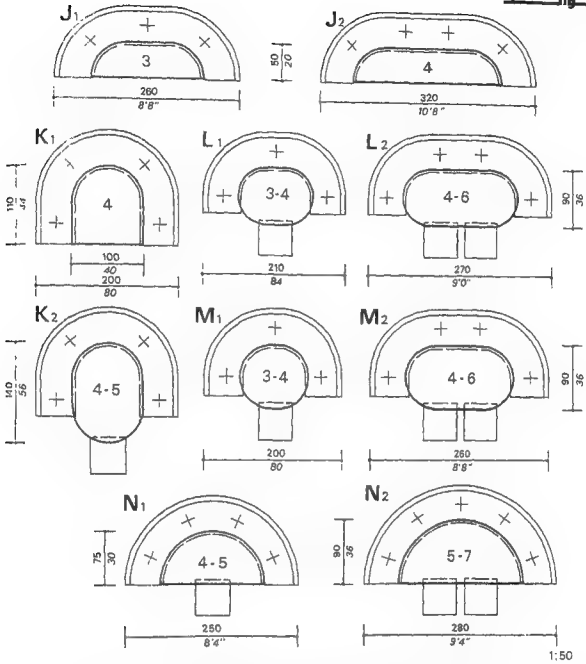
ح/2، 3 مناضد عرضها 80 سم (32 بوصة) لجلوس من 3 إلى 4 أفراد، ومن 4 إلى ستة أفراد.

ح/4 في حالة النهايات المقترحة.

ط/1 منضدة مستطيلة أساسية عرضها 90 سم (36 بوصة).

ط/2، 3 مناضد عرضها 90 سم (36 بوصة) لجلوس 3 - 4 أفراد و4 - 6 أفراد

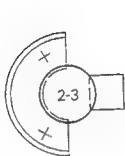
ط/4 تعامل مع نهاية مفتوحة.



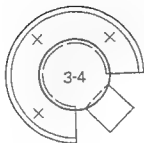
الشكل - (38) جلوس المقاعد الطولية: المساحات المنحنية والموائد المناسبة لها لجلوس 3 أفراد

- ي/1، 2 مساحات قليلة مع مناضد نصف بيضاوية عرض 50 سم بوصة 20 بوصة أحادية الاتجاه.
 ذ/1 مساحة على هيئة حدود الحصان عرض 100 سم 40 بوصة نصف بيضاوية لجلوس 4 أفراد.
 ذ/2 مساحة على هيئة حدود الحصان عرض 100 سم 60 بوصة متفصلة بيضاوية لجلوس 4 أفراد.
 ل/1، 2 مساحة مع مناضد بيضاوية عرض 90 سم 36 بوصة لجلوس 3-4 و4-6 أفراد.
 م/1، 2 مساحة مع مناضد بيضاوية عرض 90 سم 36 بوصة لجلوس 3-4 و4-6 أفراد.
 ب/1، 2 مساحة مع مناضد نصف دائرية عرض 180 سم 72 بوصة لجلوس 4-5 و5-7 أفراد.

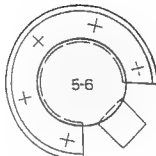
تصميم الطاعم الموائد



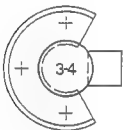
س/1
80سم (32 بوصة)



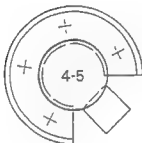
س/2
100سم (40 بوصة)



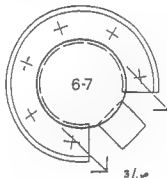
س/3
125سم (50 بوصة)



س/1



س/2



س/3



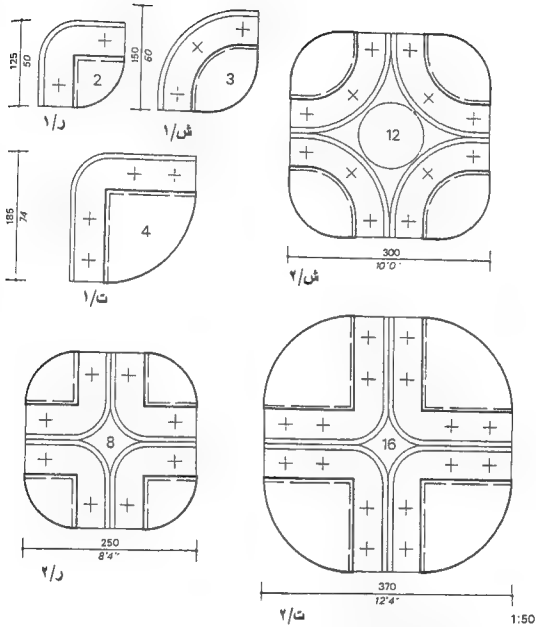
ق
150سم (60 بوصة)

الشكل - (39) جلوس المقاعد الطولية المساحات المنحنية والموائد المستديرة لها لجلوس من 3 إلى 7 أفراد
س/1، 2، 3 مساحات.

ط - 3 مساحات مع مناضد مستديرة لجلوس 2 - 3، 4، 5 - 6 هروض متصلة.

س/1، 2، 3 مساحات مع نفس المناضد المستديرة لجلوس 3 - 4، 4، 5 - 6، 7

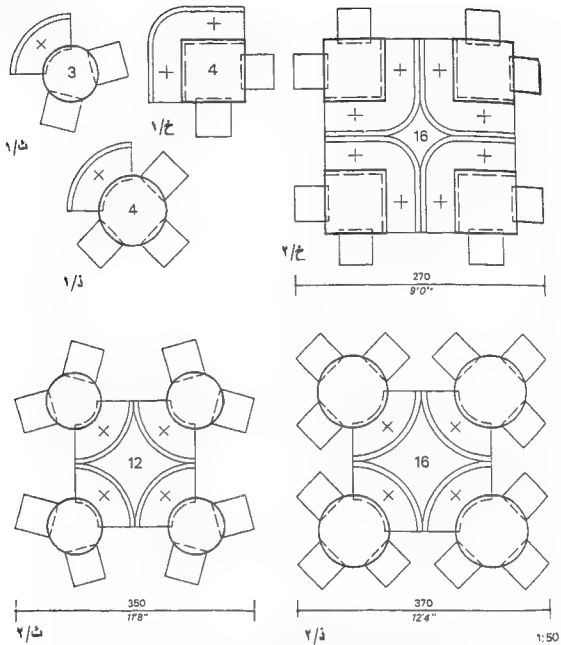
ق/ مساحة مع منضدة ضخمة مستديرة لجلوس من 7 إلى 8 أفراد وهذا الشكل فيه مشكلة في الخروج.



الشكل - (48) جلوس المقاعد الطولية (المناظر الركنية والمنقوية) لجلوس 2 - 4 - 12 - 16 فرداً

- د/1 منضدة ركنية مع منضدة رباعية الزوايا صغيرة
- د/2 منضدة عتقودية لجلوس 8 أفراد (مشقة من د/1)
- ش/1 منضدة ركنية مع منضدة هلسية لجلوس 3 أفراد
- ش/2 منضدة عتقودية لجلوس 12 فرداً (مشقة من ت/1)
- ت/1 منضدة ركنية مع منضدة رباعية الزوايا لجلوس 4 أفراد
- ت/2 منضدة عتقودية لجلوس 12 فرداً (مشقة من ت/1)

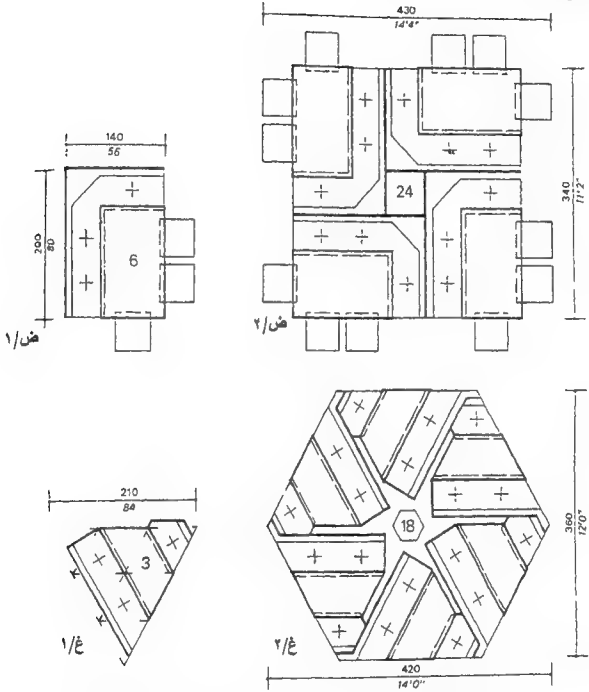
تصميم المطاعم الموائمة



الشكل - (41) جلوس المقاعد الطولية الركنية: المناضد الركنية والعنقودية لجلوس 3، 4، 12، 16 فرداً

- ث/ 1 متضبة ركنية معها مائدة مستديرة لجلوس 3 أفراد
- ث/ 2 متضبة عنقودية لجلوس 12 فرداً (مشقة من 1)
- حـ/ 1 متضبة ركنية معها متضبة مربعة لجلوس 4 أفراد.
- خـ/ 2 متضبة عنقودية لجلوس 16 فرداً (مشقة من 1)
- د/ 1 متضبة ركنية معها متضبة مستديرة لجلوس 4 أفراد
- د/ 2 متضبة عنقودية لجلوس 16 فرداً (مشقة من 1)

تصميم المطاعم الموائد



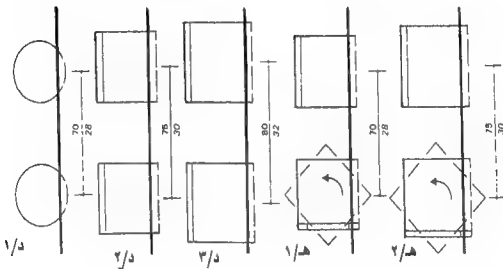
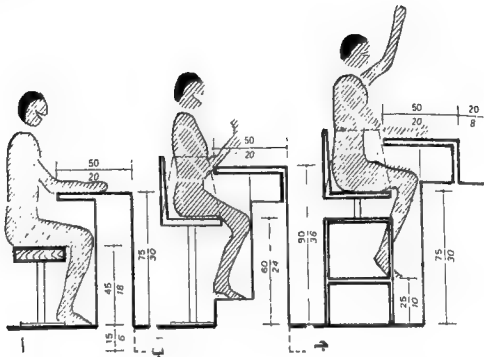
الشكل - (42) جلوس المقاعد الطولية: المناضد الركنية والعنقودية لجلوس 6، 24، 18، 3 فرداً

ض/١ منضدة ركنية معها منضدة مستطيلة لجلوس 6 أفراد

ض/٢ منضدة عنقودية لجلوس 24 فرداً (مشقة من هـ١)

غ/١ منضدة ركنية معها منضدة شبه منحرف لجلوس 3 أفراد

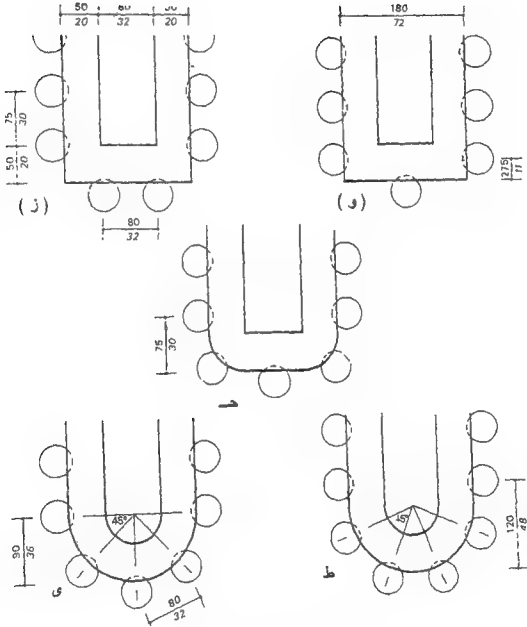
غ/٢ منضدة عنقودية لجلوس 18 فرداً (مشقة من و١)



الشكل - (43) المقاعد المرتفعة

أ، ب، جـ لاحظ (ب) دغاة حفظ الأشياء، (جـ) رف الخدمات حينما يسمح العرض الكلي بذلك لثلاثة أحجام لمقاعد مرتفعة د/ 1 - 3 ثابتة قبورها 35سم (14 بوصة) بدون ظهر، ومقعد ظهر 40سم (16 بوصة)، 45سم (18 بوصة) توجد بينها مسافة 35سم (14 بوصة) تسهل دخول العملاء تخفيض حيز الخلوص هذا كما يحدث أحياناً بجعل المكان ضيقاً حين التعامل مع المقاعد المرتفعة.

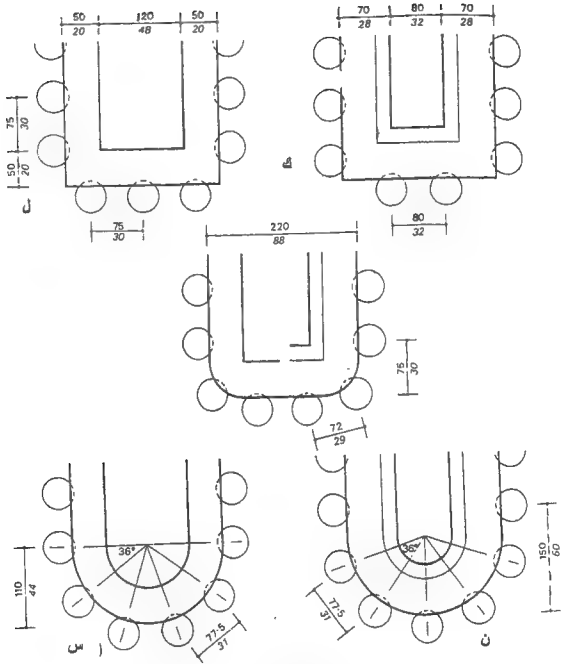
هـ/ 1، 2 مع الكراسي الدوارة التي تعود بواسطة الجاذبية الأرضية أو بفعل الزنبرك يمكن تخفيض عرض المدخل بأمان بمقدار 5سم (2 بوصة) الظهر المخروطي الشكل يسمح بتدخل مسطح منفصلة العمل على الحالة الأمانية للمقعد.



الشكل - (44) المناضد والكراسي المرتفعة

في هذه الصفحة وثلاث الصفحات التالية: شرح الطرق الأساسية لتنظيم وضع المنحنيات التي على شكل الحرف U فيما عدا و، فإن المسافات بين الكراسي المرتفعة تبقى مرئية عند الدوران من عند الأركان.

تصميم المطاعم الموائد



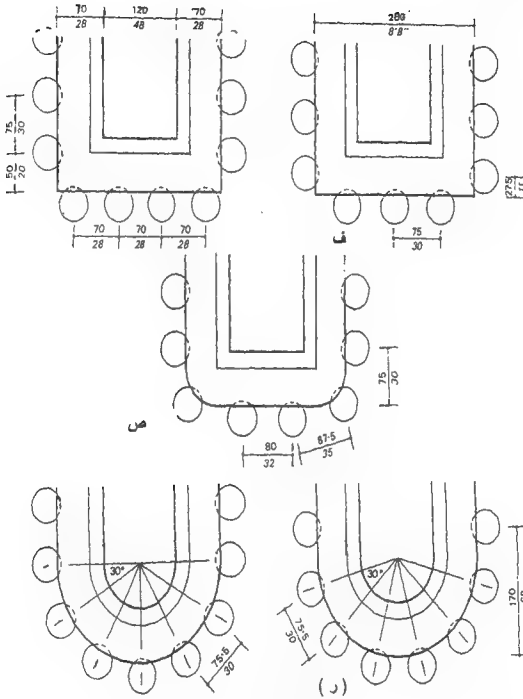
الشكل - (45) مناضد على شكل حرف U

ل، ك متصلة عمل مربعة الأركان إذا ثبتت المقاعد المرتفعة فإن التخطيط (س) هو الأسهل ترتيباً وأفضل للرؤية.

ك متصلة عمل مستديرة الأركان تفضل مع المقاعد المرتفعة المتحركة

ن، س مناضد العمل الحلقية الشكل 36 درجة.

تصميم المطاعم الموائد



الشكل - (46) مناضد على شكل حرف U

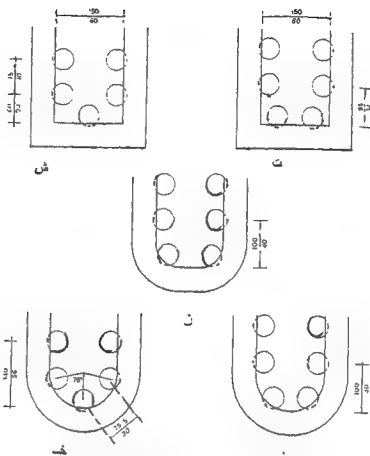
ح - يلاحظ أن الأريكة مقاعد على النهاية تحتاج لأن تغلق قليلاً إلى أعلى.

ب - لنفس الشكل

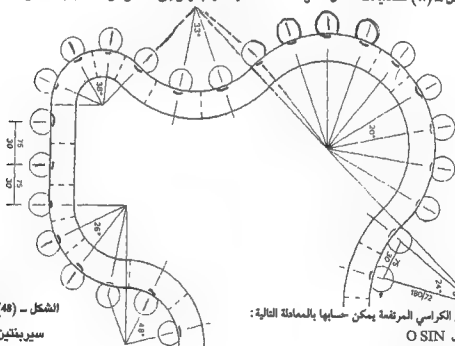
ص - تتناسب أكثر الكراسي المرتفعة للصنعة

ق ر نصف الدائرة جذابة للنظر.

تصميم المطاعم الموائد



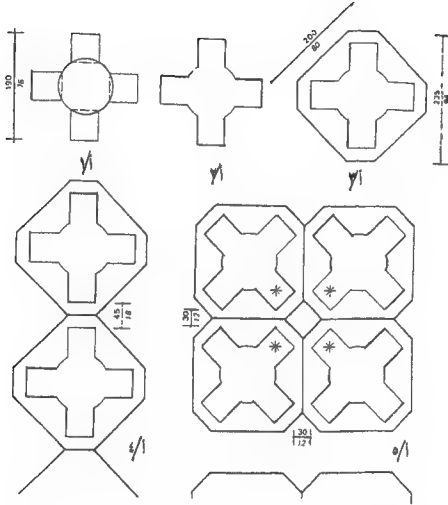
الشكل - (47) تصميمات: شكل الحرف U = المنحنيات والجلوس إلى الداخل ش، ت توفران أفضل رؤية مستمرة.



الشكل - (48) تصميمات:
سيربكتين (الدودية)

المسافات بين الكراسي المرفقة يمكن حسابها بالمعادلة التالية:

$$O \sin \frac{\theta}{2} = 2$$
 حيث θ = الفراغ المطلوب (الوتر). ف = اتصال أقطار مراكز الكراسي المرفقة. O = الزاوية المقابلة



الشكل - (49) مساقط أفقية ووحدات قياس لمناضد مستديرة في أوضاع مختلفة

1/ منفصلة مستديرة وأربعة مقاعد - تركيب على حدة.

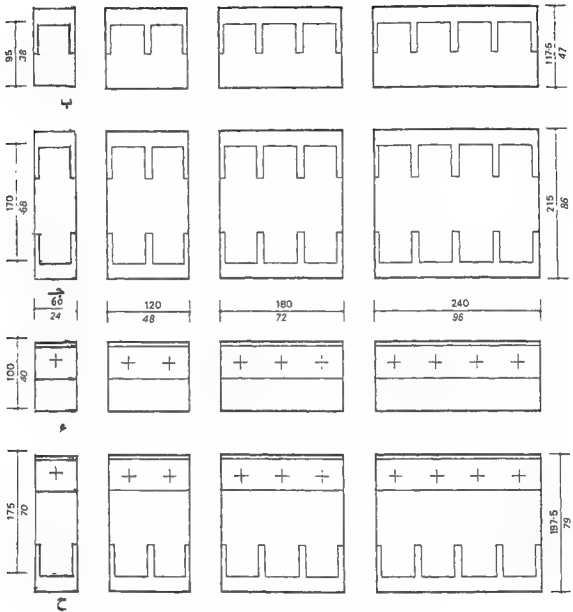
2/ مسقط أفقي للمجموعة السابقة.

3/ (وحدة قياس المباشر للمسقط الأفقي) للمجموعات السابقة حيث حد الفراغ للمقاعد 22.5سم 9 بوصة ولكنه لا يشمل نصف ممر الحركة المجاور.

4/ حينما يحدث ازدواج بين تقابل أظهر المقاعد فإن مسافة الفراغ إلى المقعد توفر فراغاً قدره 45سم (18 بوصة).

5/ مجموعة نظرية متجانسة من أربعة مناضد حيث يتخفص الخلووس بالكساد إلى 30سم (12 بوصة) فالوصول إلى مقعد داخلي يتحقق لمن يصل أولاً ومن يصل أخيراً يخرج أخيراً ومثل هذه المجموعة تعتبر مضبوطة بالمقارنة بالمجموعة المستطيلة (4/أ) التي تغطي منطقة زائدة للممرات.

تصميم المطاعم الموائد



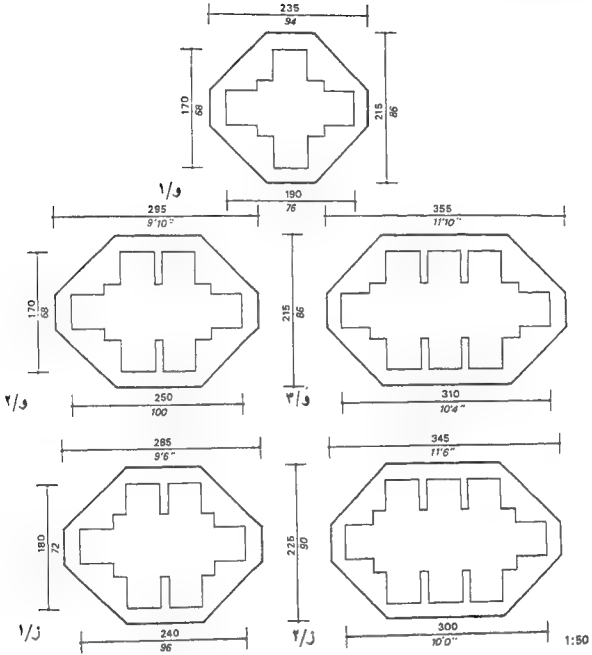
الشكل - (50) وحدات قياس: الموائد المستطيلة للجلوس الجانبي من 1 إلى 8 أفراد

وحدات قياس لعدد من المقاعد الجانبية والموائد المستطيلة والمستطيلة.

(ب، ج): ومقاعد مستطيلة مصاحبة.

(ب، د) موائد مفردة بعرض 80 سم 20 بوصة.

ج، وموائد ثنائية الجانب عرض 80 سم (32 بوصة).



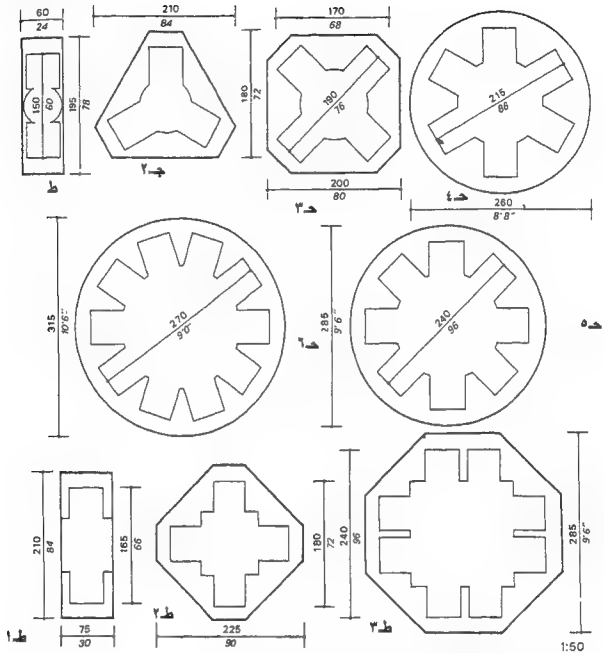
الشكل - (51) وحدات قياس: المذاشد المستطيلة للجلوس الجانبي وعند نهايتها لجلوس 4 - 8 افراد

وحدات قياس مداخل مستطيلة للجلوس المحيطي

و/إلى 3: عرض المظلة 88 سم (32 بوصة).

و/إلى 2: عرض المظلة 98 سم (36 بوصة).

تصميم الطاعم الموائد



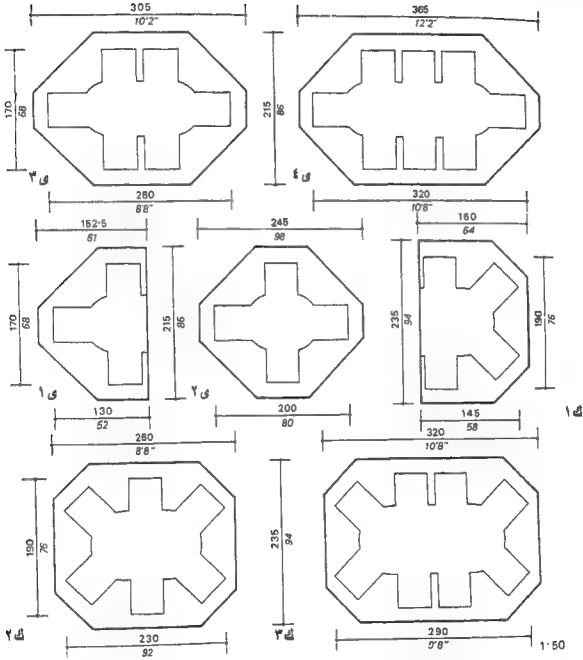
الشكل - (52) وحدات قياس: مناضد مستديرة ومربعة لجلوس 2 - 10 أفراد

وحدات قياس لعدد من المناضد المستديرة والمربعة

أقطار المناضد المستديرة.

ح/6 :	180 سم 72 بوصة لعدد	(10) أشخاص
طول ضلع المثلثية المربعة		
ط 1 :	75 سم 30 بوصة لعدد	(2) شخص
ط 2 :	75 سم 36 بوصة لعدد	(4) شخص
ط 3 :	150 سم 60 بوصة لعدد	(8) شخص

ح/1 :	60 سم 24 بوصة لعدد	(2) شخص
ح/2 :	80 سم 32 بوصة لعدد	(3) أشخاص
ح/3 :	100 سم 40 بوصة لعدد	(4) أشخاص
ح/4 :	125 سم 50 بوصة لعدد	(6) أشخاص
ح/5 :	150 سم 60 بوصة لعدد	(8) أشخاص



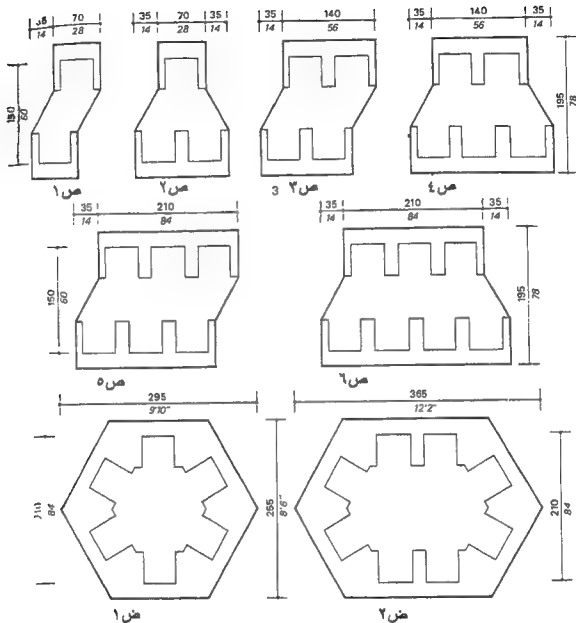
الشكل - (53) وحدات قياس المناضد الميضاوية لجلوس 3 - 8 أفراد

وحدات قياس لعدد من المناضد البيضاوية

1 - 4: عرض المنضدة 80 سم / (32 بوصة).

2 - 3: عرض المنضدة 100 سم / (40 بوصة).

تصميم المطاعم الموائمة

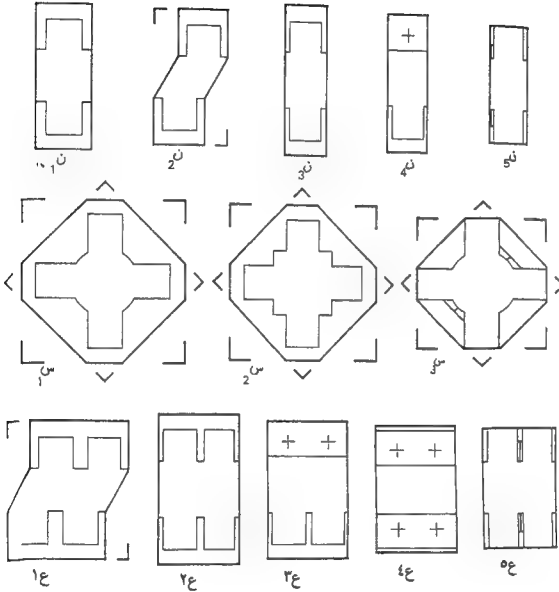


الشكل - (54) وحدات قياس: مناضد ذات قاعدة ثلاثية لجلوس من 2 إلى 8 أفراد

وحدات قياس تغطي عدداً من المناضد مبنية على مثلث ثنائي الجوانب ويتعدد وحده عرض المنضدة بـ 78 سم 28 بوصة.

من ل/ 1 وحتى ل/ 6 عرض المناضد تزيد عن 68 سم (24 بوصة)

ل/ 1، 2: عرض المناضد تزيد عن 120 سم (48 بوصة).



الشكل - (55) وحدات قياس الكثافات المقارنة - مناضد لجلوس من 2 - إلى 8 افراد

وحدة قياس المائدة المربعة المربعة لشخصين تبلغ مساحتها 4.1²م (15 قدم مربع).

وحدة قياس المقعد المنضدة لشخصين 9.9²م (10 قدم مربع).

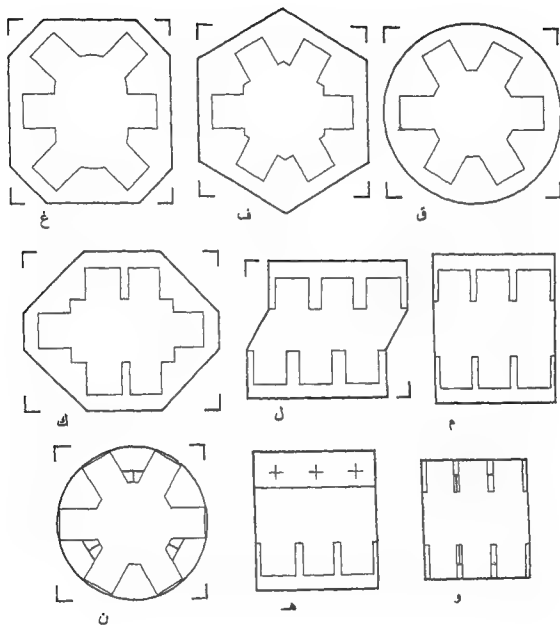
وحدة قياس المائدة المربعة لأربعة أشخاص 3²م (32 قدم مربع).

وحدة قياس المقعد لأربعة أشخاص 2.2²م (24 قدم مربع).

تصميم المطاعم الموائمة

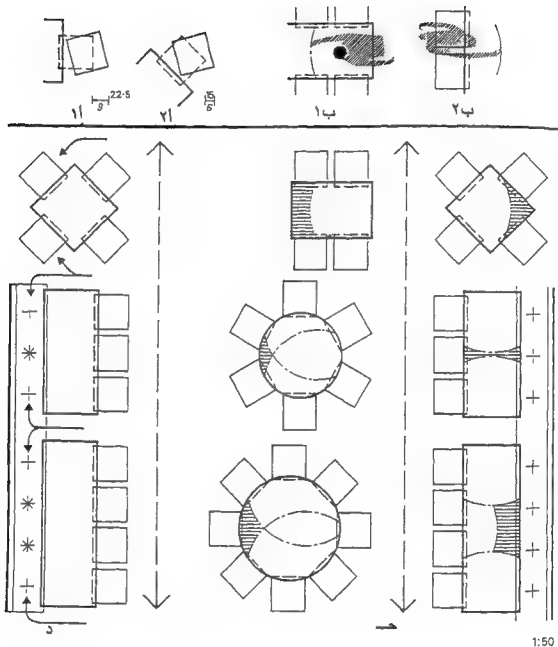
تكملة بيان الشكل

منطقة وحدة القياس م ² / قدم ²	حجم المنضدة سم / بوصة	منضدة لثة 2 شخص
1.6م × 1.6م (17 × 17 قدم)	75 × 75 سم ~ 35 × 35 بوصة	ن 1 وحدة حرة
1.4م × 1.4م (15 × 15 قدم)	70 سم × 70 سم ("28" × "28")	ن 2 وحدة حرة
1.3م × 1.3م (14 × 14 قدم)	60 سم × 80 سم ("24" × "32")	ن 3 وحدة حرة
1.2م × 1.2م (13 × 13 قدم)	60 سم × 80 سم ("24" × "32")	ن 4 وحدة طويلة على الجانب
90 × 90 سم (10 × 10 قدم)	53 سم × 75 سم ("21" × "30")	ن 5 وحدة مقعد مرتفع
منطقة وحدة القياس م ² / قدم ²	حجم المنضدة سم / بوصة	منضدة لثة 4 أشخاص
3.8م × 3.8م (41 قدم × 41 قدم)	قطر 100 سم (40 بوصة)	م/ 1 وحدة حرة
3.5م × 3.5م (38 قدم × 38 قدم)	36/90 مربع	م/ 2 وحدة حرة
2.6م × 2.6م (28 قدم × 28 قدم)	قطر 95 / 38	م/ 3 وحدة منضدة مقعد
2.7م × 2.7م (29 قدم × 29 قدم)	56 × 28 / 140 × 70	ع 1 وحدة حرة
2.6م × 2.6م (28 قدم × 28 قدم)	48 × 32 / 120 × 80	ع 2 وحدة حرة
2.4م × 2.4م (26 قدم × 26 قدم)	48 × 32 / 120 × 80	ع 3 منضدة طويلة جانبية
2.2م × 2.2م (24 قدم × 24 قدم)	48 × 28 / 120 × 70	ع 4 مقصورة
1.8م × 1.8م (19 قدم × 19 قدم)	42 × 30 / 103 × 75	ع 5 وحدة منضدة / مقعد



الشكل - (56) وحدات قياس (كثافات مقارئة - مناضد لجلوس 6 افراد)

تصميم المطاعم
الموائمة



الشكل - (57) المنفذ لوصول العميل أو مقدم الطعام للمقعد أو لائنات المائدة

تصميم المطاعم الموائد

مساحة وحدة القياس م ² /قدم ²	حجم التغطية سم / بوصة	منضدة فئة 6 أشخاص
5.6م ² 60 متر مربع	160سم × 100 سم (64" × 40")	ر - وحدة حرة (قائمة بلاتبا)
5.5م ² 59 قدم مربع	140سم × 121سم (56" × 48")	قأ - وحدة حرة
5.3م ² 57 قدم مربع	قطر 125سم (50 بوصة)	ص - حرة
4.9م ² 53 قدم مربع	90 × 150سم (36" × 60")	ث - حرة
4م ² 43 قدم مربع	170سم × 210سم (68" × 84")	ت - / حرة
3.9م ² 42 قدم مربع	80سم × 180سم (32" × 72")	ش - وحدة منضدة/ مقعد
3.8م ² 41 قدم مربع	قطر 115سم (46 بوصة)	ض - وحدة منضدة/ مقعد
3.5م ² 38 قدم مربع	80سم × 180سم (32" × 72")	ذ - مقعد طولي جانبي
2.7م ² 29 قدم مربع	75سم × 158سم / 30" × 63"	خ - وحدة منضدة/ مقعد
وحدة قياس منضدة مريحة لستة أشخاص 4م ² (49 قدم مربع)		
وحدة قياس منضدة بمقعد لستة أشخاص 3.3م ² (35 قدم مربع)		

القاعدة ويلاحظ أن القادم الأول يدخل أولاً وأن الأخير يخرج أخيراً وذلك بالنسبة للمراكز الوسطية.

ج - مسطحات الموائد التي لا يستطيع المضيف الوصول إليها موضحة بخطوط مظلمة في هذا التخطيط وهي منافذ تقدم من الممر المركزي، وهناك ملاحظتان يجدر الإشارة إليهما:

حينما تضم الموائد المستطيلة إلى بعضها في الحفلات يمكنها أن تحتوي 8 أشخاص فإن مقدم الطعام يحتاج إلى بعض الأخذ والعطاء من الجالسين على المقاعد الطولية الوسطية.

المنافذ المستديرة لجلوس ثمانية أشخاص هي نموذجية في تقديم الطعام من جميع الاتجاهات.

المنفذ المؤدي إلى المقاعد ولدوات المائدة وأسطح تقديم الغذاء هي عوامل أساسية ذات أهمية.

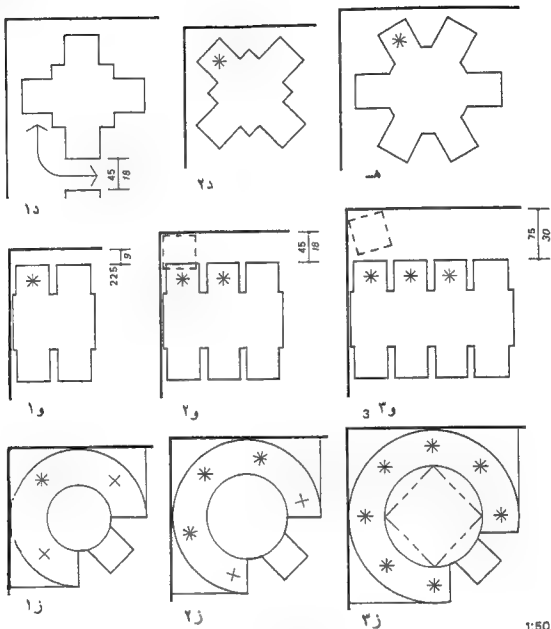
(1أ) الدخول إلى المقعد والخروج منه: المساحة المسموح بها 20سم 8 بوصة في المتوسط.

(ب1) إمكانية توفير الخدمة عن طريق انحناء المضيف إلى الأمام من نهاية المائدة بحوالي 90سم 36 بوصة من حافة المائدة.

(ب2) وصول المضيف وتأدية الخدمات بين المقاعد المشغولة بحوالي 50سم 20 بوصة من حافة المائدة.

(د) النفاذ إلى المقاعد الطولية من أي جانب من المائدة السماح 30سم 14 بوصة كحد أدنى لحيز الخلو مع صريان

تصميم المطاعم الموائد



1:50

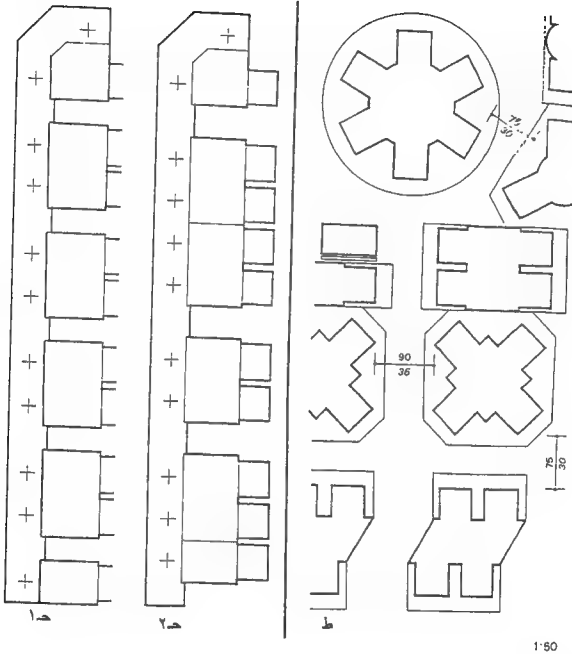
الشكل - (58) المنفذ: قيود تخطيط الأركان

د/ 1 منطقة مربعة تسع 4 أفراد موضوعة عمودياً لا تشكل أية مشكلة.

د/ 2- نفس المنطقة موضوعة على خط قطري، ومائدة لجلوس 6 أفراد ومائدة لجلوس 4 أفراد، فني كل حالة نجد المقعد الركني محدد الحركة ولذا فإننا نأخذ شاطئ المقعد أن يخرج أثناء تناول الطعام فمن المتوقع أن يفسح جواره الطريق لمروره.

د/ 1، 2، 3 مع وجود شخصين أو ثلاثة يتناولون الطعام متجاورين فإن منغذ المقعد يصبح مشكلة متزايدة، ولذا يفضل (45سم 18 بوصة) في حالة الستة أفراد و(75سم 30 بوصة) فكلمة ازداد حيز التخلوس أصبح من السهل حلها بالموائد.

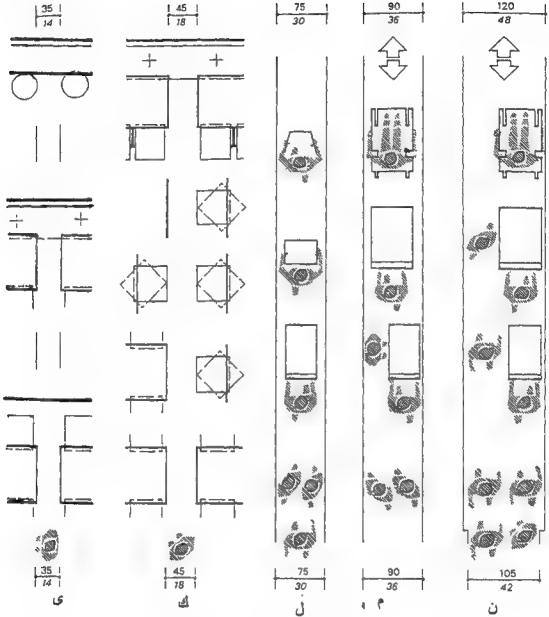
د/ 1، 2، 3 الجلسات الركنية المشيدة تكون جذابة وشيقة ولكنها غير عملية إذا ما كان هناك تحركات وفترة حول الشخص الذي يتناول الطعام.



الشكل - (59) الجلوس حول المقاعد الطولية وتقدير عرض الممر

وضع نموذجي للمقاعد الطولي قبل وبعد توزيع الموائد (ط) تخطيط مركب يوضح تغير عرض وزاوية الممر

تصميم المطاعم الموائد



الشكل - (60) عروض حيز خلوص الممرات

حيز الخلوص وعروض الممرات:

(ي) مقعد لجلوس شخص 35 سم 14 بوصة بين نهايات الموائد ومقاعد العزقة.

(ك) مقعد لجلوس شخص 45 سم 18 بوصة بين وحدات المتفيلة والمقعد ومقعد الميل لمسافة تقريبية بين الكراسي والموائد والجدران.

(ل) ممر عرضه 75 سم 30 بوصة للخدمة العرضية.

(م) ممر محلي 90 سم 36 بوصة للزائين والخدمة المنتظمة.

(ن) الممر الرئيسي 105 - 120 سم 42 - 48 بوصة لجميع الأفراس بما في ذلك طريق الهروب في حالة المخاطر.

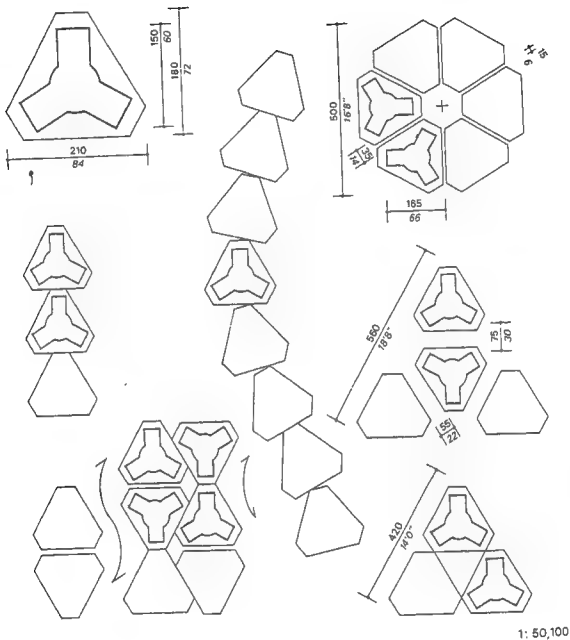
الشكل - (61) وحدات قياس الكوينات موالد لجلوس 2 شخص

(1) الوحدة الأساسية: 75 سم بوصة للمائلة المربعة

(ب، ج) بدائل شمولية: قطر 60 سم 24 بوصة، 60 × 80 سم 24 × 32 بوصة للموائد المستطيلة.

المقاعد المبيتة العلامة: مريحة رأساً إلى رأس.

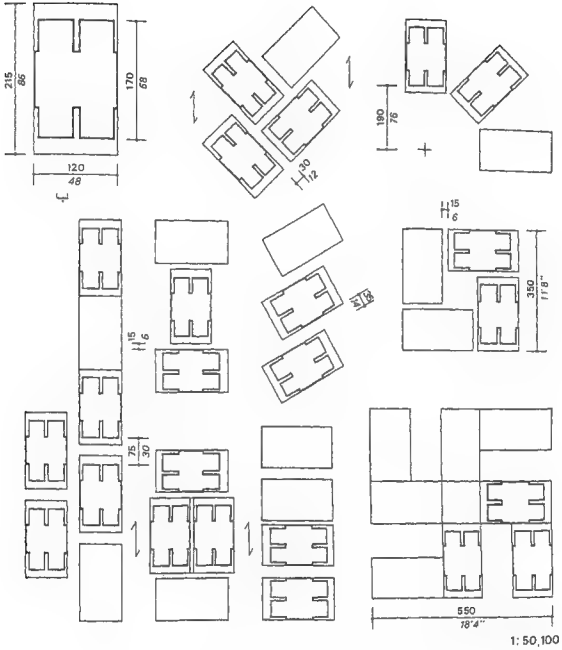
تصميم المطاعم الموائد



الشكل - (62) وحدات قياس تكوينات الموائد المستديرة لجلوس 3 افراد

تخطيط شكلي عام يشجع تمثيق الموائد ببعضها وتغيير اتجاه الممر.

(1) الوحدة الأساسية: مائلة قطرها 80 سم 32 بوصة.

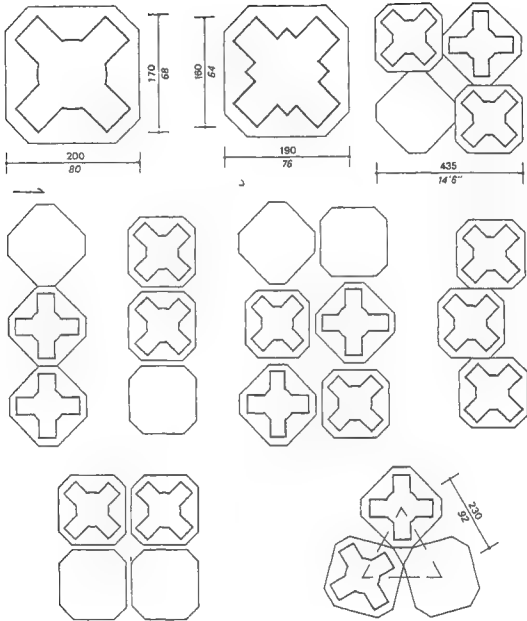


الشكل - (63) وحدات قياس تكوينات المناضد المستطيلة لجلوس افراد

أكثر الوحدات متعددة الاستعمال

(ب) الوحدة الأساسية: مستطيلة مستطيلة 120 × 80 سم 32 × 48 بوصة

تصميم الطاعم الموائد



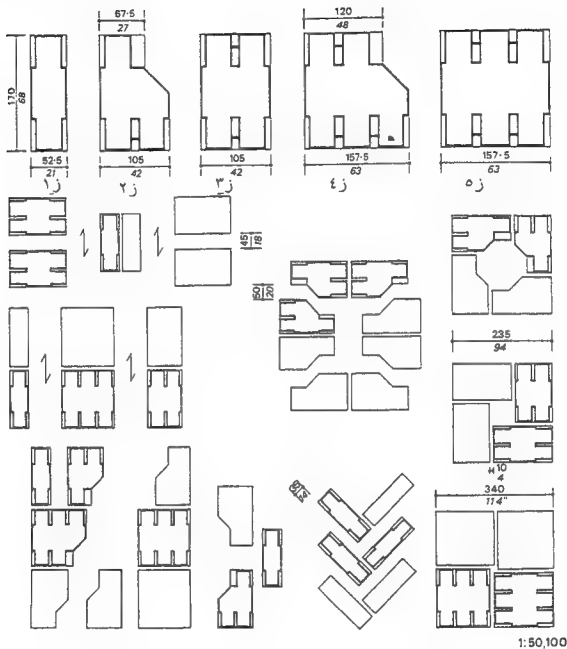
1: 50,100

الشكل - (64) وحدات لقياس تكوينات العناضد المستديرة والمربعة لجلوس 4 افراد

هذه الوحدة أكثر شيوعاً ومتغيرة فهي لجلوس 4 افراد وهي أكثر كفاءة حين تأخذ الخط القطري الخاص بالمرات.

(جـ، د) الوحدات الأساسية: مائدة مربعة قطر 100سم 40 بوصة، 90سم 36 بوصة.

تصميم المطاعم الموائمة

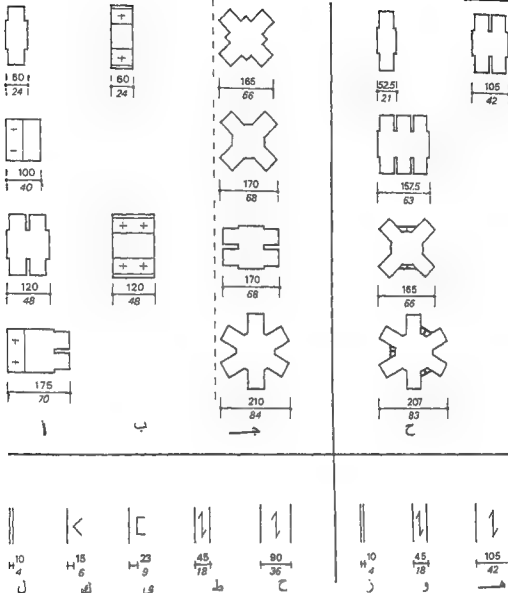


1:50,100

الشكل - (66) وحدات قياس تكوينات وحدات المناضد / والمقاعد لجلوس 2 - 6 أفراد

من 1 - 5: وحدات المناضد/ والمقاعد الأساسية، الأبعاد تمكس عرض المتطرفة الثابت 75سم 30 بوصة وأطوال المناضد ومضاعفتها 52سم 21 بوصة لكل مكان.

تصميم الطاعم الموائد



الشكل - (67) مساحات أفقية (عوامل الاتساع)

جميع الأبعاد كما هي موضحة من قبل ، جميع الوحدات موضحة بزوايا قائمة للممرات افتراسية أو لجدران تمتد بطول ارتفاع الصفحة .

(أ) مناخد مناسبة لوضع حائطي .

(ب) مقصورات متكافئة .

(جـ) مناخد مستطلة .

(د) وحدات منضدة / ذات مقاعد .

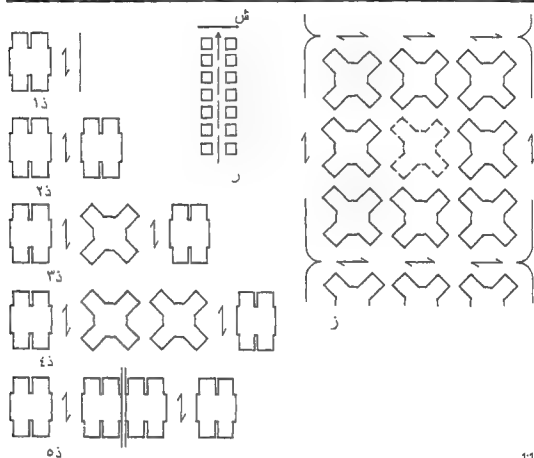
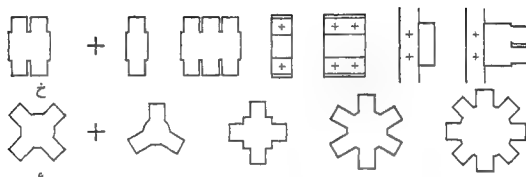
(ل ، ز) الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين المناخد المتجاورة .

(ي ، ك) حيز التلوص للغطاء للمقعد .

(و ، ط) طريق العميل بين المناخد .

(حـ ، هـ) الممر الرئيسي .

تصميم المطاعم الموائد

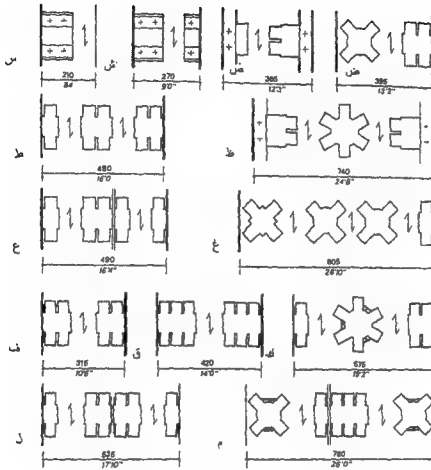


1:100

الشكل - (68) مساقط إقليمية لنماذج مختلفة من الموائد

بتخفيض نسبة الفراغ المفقود إلى الحد الأدنى إذا ضغط محتوى المنفذة ويلاحظ أن الفراغ بين الممرات يحتوي على صينين من المقاعد وليس واحداً.

F, E نوعين من الموائد ليجلس 4 أشخاص الحل في G2 هو الأفضل من الحل G1.



الشكل - (69) مساحات القوية مختلفة لنماذج موائد ومقاعد بها ممرات

التصميم د يوجد غالباً في كاثيتريا الوجهات السريعة.

التصميمات من ز إلى م تحتاج لعرض يتراوح بين 3.15م وحتى 4م.

إن أهمية خلط الموائد - لجلوس أعداد مختلفة من الأفراد - لا يجب التقليل من شأنه، إذ أن أغلب الأمثلة توضح أن التنوعات يمكن تواجدها بنظام وترتيب داخل نفس التصميم كما يكفي توحيد نموذجين لهذا الغرض.

حساب كثافات القاعات:

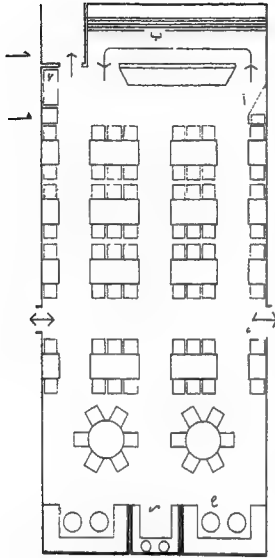
ز: جلوس 15م من الحائط + 165م عرض المنطقة والمقاعد + 9م ممر + 170م النموذج الآخر من المناخد + ممر 45م + 170م سم المنطقة بالمقاعد + 9م ممر + 60 منطقة لشخصين = 885م.

العمق = 200 (وحدة قياس) هذا المقاعد = 14 مقعداً المساحة = 8.05م × 2.00م = 16.1م² الكثافة = 16.1 ÷ 14 مقعد = 1.15م².

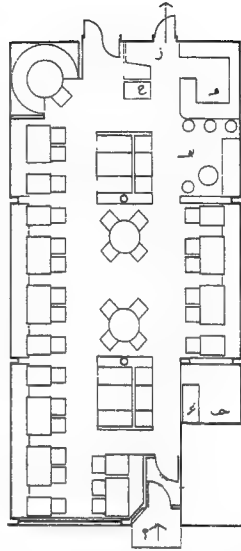
م جلوس 18م من الحائط + 165 + 105 (ممر) + 53 منطقة لشخصين + 10 فاصل + 157 منطقة لستة أشخاص + 105 (ممر) + 165 منطقة مستديرة + 18م جلوس من الحائط.

العمق = 200 (وحدة قياس) المقاعد 16 مقعداً.

المساحة = 7.00 × 2.00 = 14.0م² ∴ الكثافة = 15.6م² ÷ مقعداً = 0.90م² لكل شخص.



الشكل - (ب/70) مسقط الفاي لكافيتيريا بإبعاد 7.5 م × 15 م



الشكل - (ا/70) مسقط الفاي لمطعم بوسط المدينة بإبعاد 7 م × 15 م

تصميمات التراسية لكافيتيريا ضمنية (يساراً) ومطعم بوسط المدينة (يميناً) تعرضان بعض الترتيبات والشعوط الرئيسية السابق طرحها .
الكافيتيريا (إلى اليسار): الطابق العلوي للكافيتيريا جزء من مبنى إداري يمكن دخوله من أحد الجوانب وتوجد شرفة على الجانب الآخر العرض المتاح يناسب موائد لشخصين وستة أفراد ولا يوجد به مقاعد لأريضة أفراد كما يوجد مائدتان مستديرتان ومنطقة المقهى في الخلف .

معدل الأشغال : 76 للغذاء بمساحة 112.5 م² على الأكثر (شاملة منطقة المقهى) والكثافة 1.48 م² لكل شخص .

المطعم (إلى اليمين): عند مستوى الشارع ، الطابق العلوية محمولة على أعمدة والمقصورات المتشابة داخلياً تساعد على مواجهة الحاجة للتغييرات .

الأشغال : 74 للغذاء ومساحة 118 م² : الكثافة : تبلغ 1.42 م لكل فرد

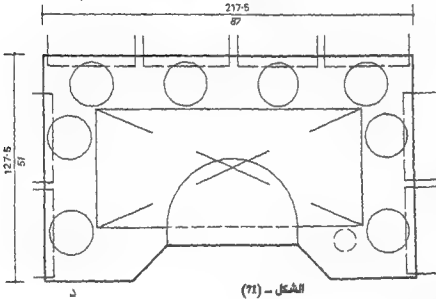
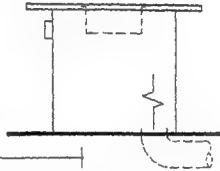
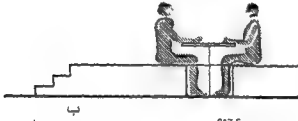
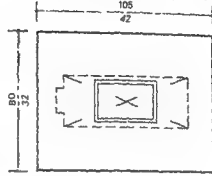
بيانات الرسم (ب/70)

بيانات الرسم (ا/70)

- | | |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------|
| أ - عرض قائمة الطعام ب - صالة | أ - النقاط الصواني ب - كوتر |
| ج - مناطق د - منطقة هـ - استقبال | ج - إعادة الأطباق د - حربة جمع أدوات المائدة |
| و - إلى المشروبات ز - غسيل أيدي | هـ - برميل فضلات و - مدخل |
| ح - مكان رئيس المشيدين ط - تدولي الحلوى | ز - ساحة للشاي والقهوة ح - مخرج هروب |

تصميم المطاعم الغذاء بنظم الشرق الأقصى

حالات خاصة الغذاء بطريقة رسمية: نظم الشرق الأقصى



الشكل - (71)

1:20,50

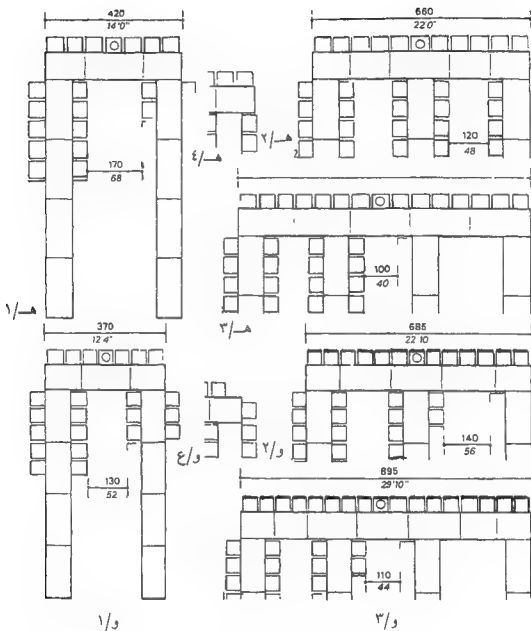
أ - في الوضع التقليدي، توضع المائدة فوق منصة.

ب - في النظام المتقدم تتركز الأرجل على مستوى الأرضية الرئيسي.

ج - نظام الطهو على المنضدة حيث تشمل المائدة شواية غازية بها شملة غاز وجهاز ميكانيكي للتخلص من الأبخرة أو تهوية أرضية ولكن يلاحظ ضيق سيز الأقدام.

د - النظام الياباني سطح المنضدة، مزود بلوح تسخين من الصلب الذي لا يصدأ، يسخن جزء منه إلى درجة حرارة الطهي وفي الأعلى خزانة للتخزين. ويلاحظ أن للجلوس ملاصق حيث توضع هذه الموائد في صفوف مزدوجة تتقابل ظهورها.

هـ - الطاهي يمتني بالمائدة الأخرى للمجموعة التالية.

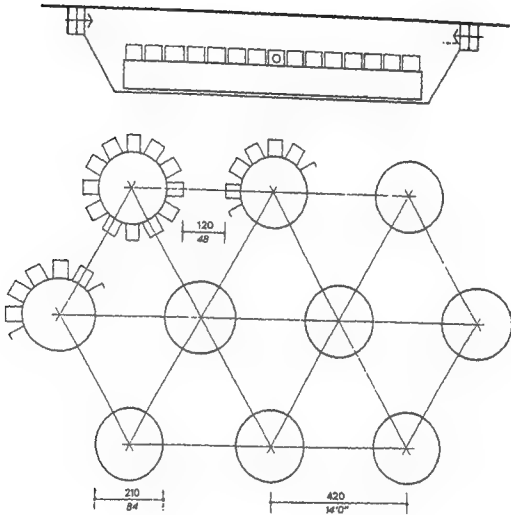


الشكل - (72) تخطيط حجرة طعام للولائم

من هـ 1 حتى هـ 3 تصميمات تعتمد على موائد مقاس 80 سم × 120 سم أو 180 سم هـ 4 تصميم الأركان .

من 1 وحتى 3 تصميمات تعتمد على موائد مقاس 75 سم × 105 سم أو 157.5 سم و 4 تصميم الأركان .

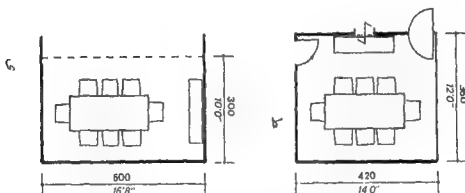
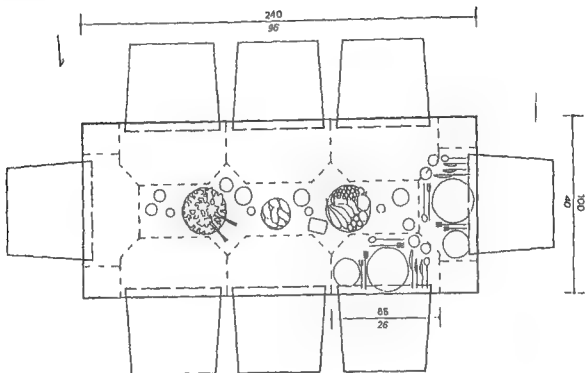
صميم المطاعم الخضاء بنظم الشرق الأقصى



الشكل - (73) تنظيم الموائد المستديرة للولائم

أحد تنظيمات الموائد: وهو عبارة عن منظمة رئيسية مرفوعة فوق منصة بالقاعة حولها العديد من الموائد الكبيرة المستديرة ليجلس عشرة أشخاص أو أكثر حول كل منها.

كما يوضح الرسم أيضاً نماذج تناوب ليجلس 32 شخصاً ذات قاعدة شبكية هندسية، حيث تخلف مناطق لتتمكن من التعامل مع أعداد كبيرة من الضيوف والماملين وغالباً ما تستخدم مثل هذه الموائد للفرات الفسيحة في مراكز المؤتمرات وقاعات الاجتماعات.



الشكل - (74) مقاعد لجلوس ثمانية أفراد

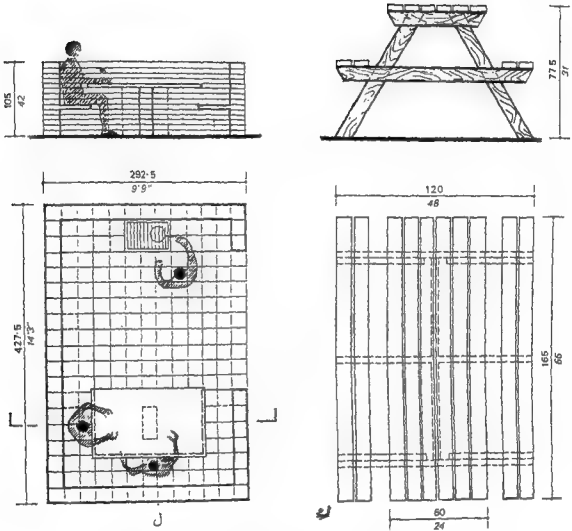
(ح) منضدة مقاس 100×240 سم (40×96 بوصة) مع الوضع في الاعتبار ضرورة وجود أماكن لأدوات المائدة ومقاعد ذات أذرع بعرض 60 سم (24 بوصة) عرضاً والمسطح المركزي مخصص لحوامل الشموع، وأطباق السلطانات وسلال العيز، وأواني الماء والغاكة، وطبق الزيد، وإبريق الخل أو الزيت.

(ط) طرفة طعام مناسبة ذات باب إلى المطبخ وفتحة مناوله بعرض 20 بوصة) بها لوح جانبي متسع وفتحة للخدمات يتحدد حجمها طبقاً لنوعية الأثاث وحيز الخواص 75 سم (30 بوصة) بين المقاعد واللوح الجانبي، و45 سم (18 بوصة) في الأماكن الأخرى.

(ي) منطقة لتناول الطعام مكتملة ذات أثاث مماثل للثند السابق.

تصميم المطاعم تناول الطعام في المتنزهات

تناول الطعام في المتنزهات :



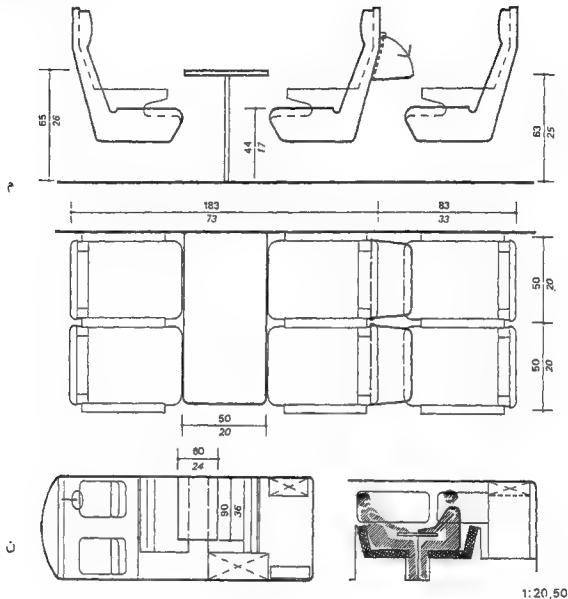
الشكل - (75) مائدة متصلة بمقعد طولي لجلوس ستة أفراد مع وجود شواية مشيدة بالحديقة

ك - مائدة متصلة بالمقعد الطولي مصممة بنفس الحجم من الخشب وتسمح للفراغات الكائنة بين الألواح الخشبية بتسرب مياه المطر .

ل - جدار طوي محيط ومغطى بمبنة داخله يحيط بها مقعد طولي ، مع وجود شواية لحم وقطع مرافقة للعمل . وبالأسفل مخزن وقود وتشمل الخدمات البديلة الأحجار والبخرسانة سابقة التجهيز .

تصميم المطاعم

تناول الطعام في المتفرجات

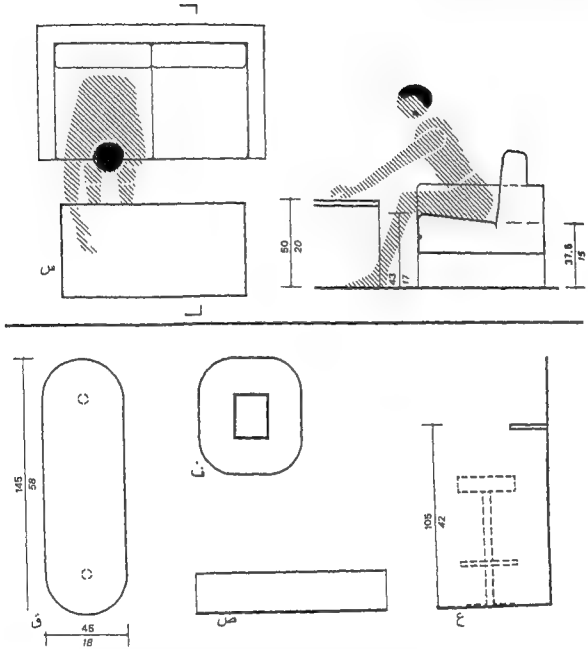


الشكل - (76) تناول الطعام بالقطارات

(م) أجنحة ملاس 183 سم x 100 سم.

(ن) ترتيبات الجلوس في سيارة الرحلات حيث تطوى عادة رجل المائدة المتحركة إلى أسفل ويحفظ أسفل المستوى المرتفع للخرانة الخلفية، وتند يتم أيضاً القاعدة ليشكل سريراً.

تصميم المطاعم
تناول الطعام في المتنزهات

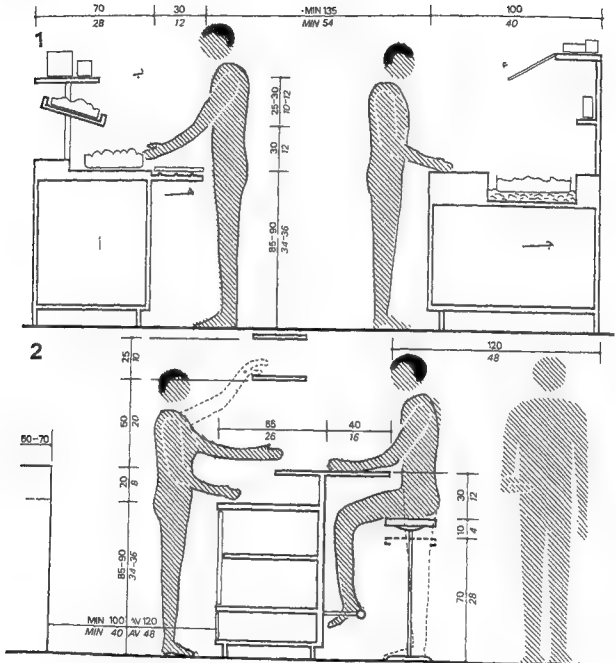


الشكل - (77) العشاء مع مشاهدة التلفزيون أو تناول الوجبات السريعة وقولاً

حينما نتناول الطعام أو الشراب في غرف مهيئتة أو في الصالونات الخاصة فإننا نكون على استعداد لتوليق أوضاعنا طبقاً للظروف الطبيعية (س). وهناك ثلاثة حلول نمطية لتناول الطعام وقولاً: الأول من خلال منصة مرتفعة تتسع لستة أشخاص (ق) ورف حائطي (ص)، وآخر محيطي ذو دعامة حاملة (ف) وعمق مثل هذه الأرفف يجب أن يكون 22.5 سم (9" على الأقل) وإذا كان ارتفاع جميع الأسطح في حدود 105 سم (42 بوصة) فذلك يسمح لأي مقعد مرتفع متوفر أن يجلب إلى جانبه.

تصميم المطاعم

تناول الطعام في المنتزهات



الشكل - (78) الخدمة الذاتية

أ - منطقة عمل أسفلها خزانة ساخنة بأبواب.

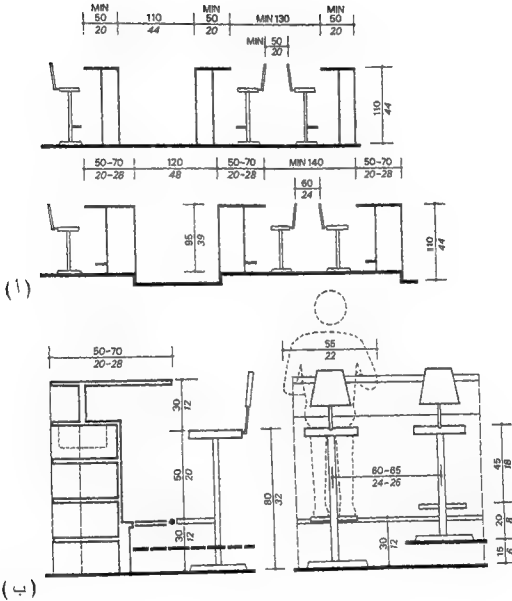
ب - أرلقت زجاجية.

ج - منطقة عمل ذات بلاطة خاترة مملوءة بالنفخ.

د - حائز زجاجي.

هـ - صينية منزلة: ذات فائدة لوضع الصواني فوقها عند تقديم الخدمات.

تصميم المطاعم تناول الطعام في المنتزهات



الشكل - (79) مناطق الجلوس لتناول الوجبات السريعة

يتراوح طول منطقة العمل من 7م إلى 7.5م حيث يمكن لمضيف واحد خدمتها إذا ما كانت الوجبة مظهرة. كما يكون هناك حاجة إلى مضيف أو عدد من المضيفين لتخصيص الوجبات والمشروبات، متوسط فترة الجلوس 28 دقيقة.

مقاسات الأثاث

عدد الأشخاص							المواكيد		
							المستديرة		
12		10	8	6	4	3	2		
185		180 - 155	180 - 120	135 - 100	105 - 80	90 - 80	85 - 60	مستديرة	المقاس الشائع
74		72 - 62	50 - 48	54 - 40	42 - 32	36 - 32	34 - 24	برصة	
229		191	153	115	76			سم	المقاس النظري
92		76	61	46	30			برصة	بالمعادلة
210		180	150	125	100	80	60سم	سم	المقاس الموسمي
84		72	60	50	40	34	24	برصة	بالمعادلة
								المواكيد المربعة والمستديرة	
8	6	8	6	4	2	4	2		
240 - 125		180 - 145	250 - 210	180 - 160	125 - 110	90 - 68	105 - 85	78 - 68	سم
90 - 75		90 - 75	80 - 75	80 - 75	80 - 60	75 - 60			برصة
96 - 70		72 - 58	100 - 84	72 - 64	50 - 44	56 - 27	42 - 34	31 - 27	
36 - 30		36 - 30	32 - 30	32 - 24	32 - 24	30 - 24			
210		150	240	180	120	60			سم
90		90	80	8	80	80	90		الابعاد المقترحة
84		60	96	72	48	24	36		
36		36	32	32	32	32			برصة
				مقاعد مرتفعة					المقاعد عرض 30 سم
				المقاس الشائع					المقاس الشائع
70 - 42		40 - 30	45 - 40 55 - 45	سم		65 - 45 55 - 45	60 - 50 60 - 50		
28 - 17		16 - 12	18 - 16 22 - 18	برصة		30 - 32	26 - 18 22 - 18	36 - 20 24 - 20	
80 - 70 32 - 28		مقترحة		الابعاد		60 24		سم برصة	الابعاد المقترحة

تصميم المطاعم
تناول الطعام في المتنزهات

حيز الخلوص بين المناضد والحوائط

حيز خلوص مقعد مرتفع / مقعد مرتفع	حيز الخلوص للمقعد / مقعد (أو مائدة)	للحائط / الحائط حيز الخلوص	الجلوس والنهوض	المائدة / المقاعد متاخلان	
25 - 12.5 10 - 5	60 - 40 24 - 16	30 - 15 12 - 6	30 - 10 12 - 4	10 - 3 4 - 1	أ
35 14	45 18	1 - 22.5 9	22.5 - 15 9 - 6	5 2	ب

الحيز الأدنى للممر طريق هروب الطوارئ	للمر الرئيسي لجميع الأفراس	ممر محلي خدمات منتظمة	ممر محلي خدمات دليقة	مقعد مقعد طول	
135 - 120 54 - 48	105 - 90 42 - 36	90 36	75 - 45 30 - 18	9 - 30 36 - 12	أ
120 48	105 42		75 30	35 14	ب

1 - يترك 45 سم (18 بوصة) للشخص للمقعد أو آخر لنفس المائدة.

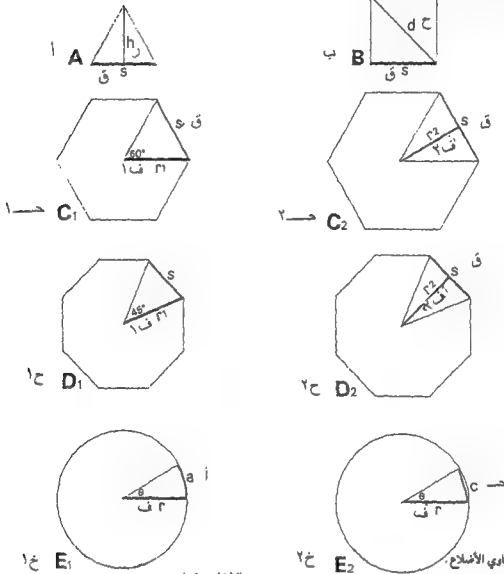
2 - يزداد عن 45 سم (18 بوصة) إذا كانت وحدات المائدة / والمقعد ثامة الثبات.

أ - المقاس الشائع: يترك 90 سم (36 بوصة) بين منطقة التنازع للمائدة وبين المقاعد الطويلة.

ب - الموصى به: يمكن أن يستغاد من عرض الممر بكونه أكثر عرضاً في المؤسسات الضخمة.

الخواص الهندسية للموائد:

نسب الأطوال في أشكال المثلث المتساوي الأضلاع، والمربع والمسدس والثماني والدائري:



الشكل - (88)

1- ارتفاع المثلث متساوي الأضلاع.

(ر) 0.866 طول القاعدة = 1.155

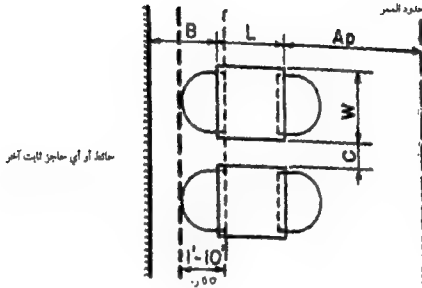
ب - قطر المربع = 1.414 طول القاعدة

جدا، جهة جانب من الشكل السداسي (مشتق من المثلث المتساوي الأضلاع).

طول القاعدة ق = 1 ز 0.866 ز 2 (ز 1.155).

د1، د2 - جانب من الشكل الثماني (مشتق من 45° مثلث متساوي الساقين (ق = 0.766 ز 1 ، = 0.828 ز 2).

تصميم الطاعم
الخواص الهندسية للموائد

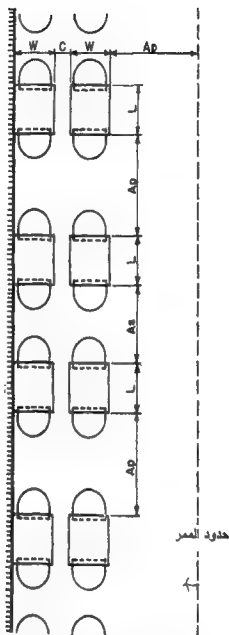


الشكل - (81) وحدة كراسي مائدة

مربع	الحل الأدنى الوصفي	الحل الأدنى المطلق	
5-0-9-3	5-0-6-3	4-6-0-3	الحركة AP
5-6-4-0	5-0-4-0	4-6-6-3	من الخدمة AS
3-0-7-0	6-2-2-0	2-0-8-1	إلى الحائط B
1-0	1-0 أو	8-0	بين الوحدات C
6-2-4-2	4-2-3-2	2-0-8-1	الطول
6-4-2	3-2-2-2	2-0-8-1	العرض

الخواص الهندسية للموائد

حائط أو أي حاجز ثابت آخر

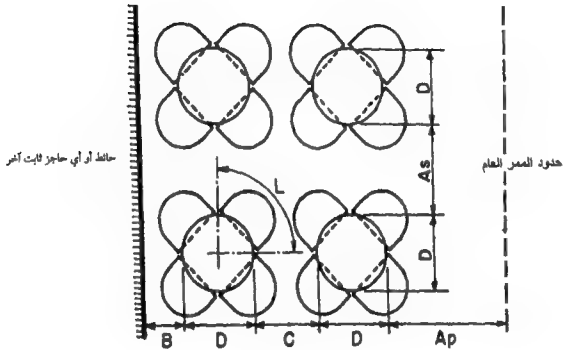


الشكل - (82) وحدات الكراسي والموائد

مربع	الحدا الأدنى الوصفى		الحدا الأدنى المطلق	
5-0-0-3	5-0	3-2	من 1-10 ^(a) 4-6	الحركة AP
5-0-9-3	4-0	3-6	6-3-3-0	عمر الخدمة AS
6	6	-4	3-0	بين الوحدات C
6-2-4-2	2-4	3-2	2-0-8-1	الطول L
2-6-4-2	2-3	2-2	0-2-8-1	العرض W

* خفض المقدار للوحدة وذلك إذا ما كانت الكراسى غير بارزة إلى داخل العمر.

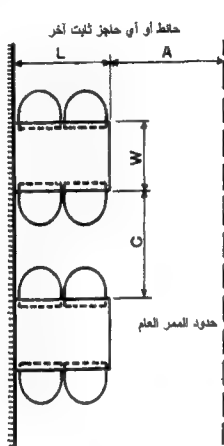
تصميم المطاعم
الخواص الهندسية للموائد



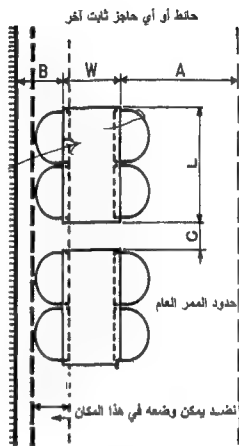
الشكل - (83) تابع وحدات الكراسي

الحد الأدنى المطلق	الحد الأدنى الوصفي	مربع
الحركة AP	1.90 - .90م	6 - 4 - 6 - 3
عمر الخدمة AS	0.60	1.85م
إلى الحائط B	1 - 0 - 6	1 - 0 - 10
بين الوحدات C	1.82م	10 - 1
القطر	2.45م	10 - 2
(*) الحد أو المحيط الخارجي لكل مقعد	10 - 1	0 - 2
		2 - 2

(٩) بالنسبة لوحدة المقاعد التي تتسع لأربعة أشخاص فإنه من المنصوح به عادة استخدام المواد المستديرة. هذا ويعتمد القطر على المحيط أو الحد الخارجي الضروري لإيجاد أماكن جلوس للعملاء المطلوبين.



نموذج (ب)



نموذج (ا)

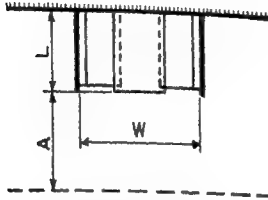
الشكل - (84) تابع وحدات الكراسي والموائد

مريح	الحدا الأدنى الوصفى	الحدا الأدنى المطلق	
6-0-5-5	5-0-6-4	6-4-6-3	الحركة AP
0-3-0-2	6-2-0-2	0-2	إلى الحائط B
6-1	0-1	1-0-0	بين الوحدات C
0-4	0-4-10-3	6-3	الطول
6-2-4-2	3-2-0-2	0-2-8-1	العرض

جدول نموذج (ب)

مريح	الحدا الأدنى الوصفى	الحدا الأدنى المطلق	
5-0-0-3	6-4-6-2	6-3-0-2	الحركة AP
4-0-9-3	0-4-6-3	6-3-0-3	بين الوحدات C
4-0	0-4-10-3	6-3	الطول
6-2-4-2	3-2-2-0	0-2-8-1	العرض

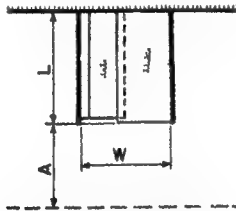
تصميم المطاعم
الخواص الهندسية للموائد



الشكل - (85) الأشخاص وجهاً لوجه

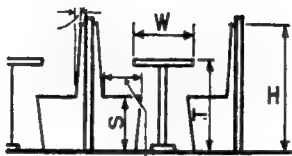
مريح	الحدا الأدنى الوصفي	الحدا الأدنى المطلق	
5 - 0 - 6 - 3	4 - 0 - 3 - 0	0 - 3 - 6 - 2	الحركة AP
6 - 2	6 - 2 - 2 - 2	0 - 2	الطول
10 - 5 - 8 - 5	6 - 5 - 5 - 2	6 - 5 - 10 - 4	العرض

الأبعاد مذكورة بالأقدام والبوصات



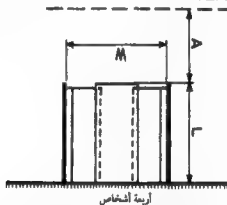
الشكل - (86) الأشخاص جنباً لجنب

مريح	الحدا الأدنى الوصفي	الحدا الأدنى المطلق	
6 - 3	0 - 3	6 - 2	الحركة AP
0 - 4	9 - 3	6 - 3	الطول
6 - 3	3 - 3	0 - 3	العرض



ارتفاعات أثاث المائدة (الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر)

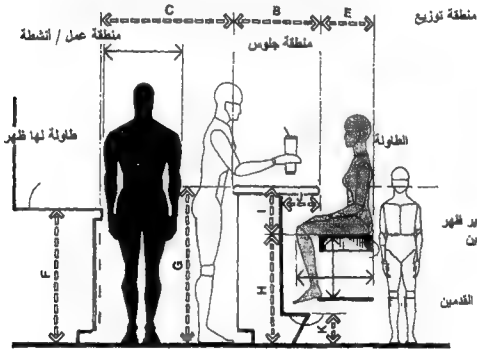
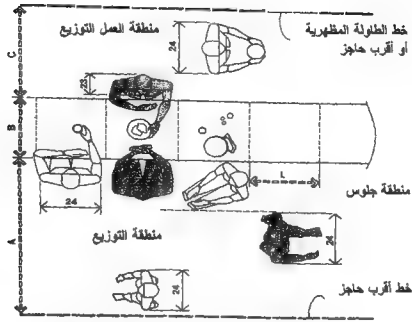
ارتفاع	الحدا الأدنى المطلق	الحدا الأدنى الوصفى	مريح
ارتفاع	6-3-3-0	6-3	4-0
انحدار	6-1-5-1	6-1-5-1	6-1
الطول	5-2	6-2-5-2	6-2
عرض	2-0-8-1	2-2-2-0	6-2-4-2
مقعد	5-1-4-1	6-1-5-1	8-1-6-1
ميل انحدار	3-0-0	3-0-2-0	4-0-3.5-0



أربعة أشخاص

المحركة AP	الحدا الأدنى المطلق	الحدا الأدنى الوصفى	مريح
المحركة AP	0-3-6-2	0-4-0-3	0-5-6-3
الطول	6-3	0-4-9-3	2-4-0-4
العرض	6-5-10-4	6-5-2-5	10-5-8-5

الشكل - (87) الموائد الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر

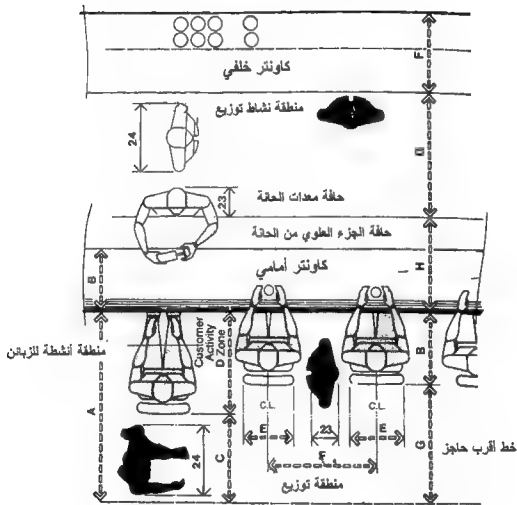


الشكل - (88) أماكن تناول الطعام والمشروبات الخاصة بتقديم الطعام

الصحيح . والنسبة لارتفاعات مساند القدمين فيجب أن يوضع في الاعتبار عند تصميمها مراعاة ارتفاع باطن الركبة ، وفي الأغلب الأهم من الحالات يتم تجاهل ذلك .

أما ارتفاع باطن الركبة المستخدم لضخم الجسم فهو حوالي 20 بوصة أو 60 سم والثبات ، أما مسند القدمين المبين في الرسم ، وعلى الرغم من أنه أعلى ارتفاعاً يستعمله فقط بعض المستخدمين الجالسين على المقاعد ، ولحل الحل الأكثر واقعية ومنطقية هو المسند المنفصل للقدمين والذي يشكل جزءاً مكملاً للكرسي الذي ليس به مساند أو ذراعان .

يبين الرسم الملوي بعضاً من المسائل الأساسية المطلوبة للطاولة النموذجية (36 بوصة أو 91 سم) ، ويمكن العمل الموجود خلف الطاولة من 18 إلى 24 بوصة أو من 45 إلى 115 سم ، من 60 إلى 66 بوصة أو 152 إلى 167.6 سم بين السطح الأمامي للطاولة والحاجز الأقرب . أما الرسم السفلي فيبين مقطع عبر الطاولة والظهرية . هذا ويكون الأهم الأغلب من الطاولة ذات ارتفاع 42 بوصة أو 106 سم كما يعتبر طول وحيز الغضلين هما المقياسان الجسمانيان الرئيسيان اللذان يجب وضعهما موضع الاعتبار وذلك بغية التناسب والتوافق الجسماني

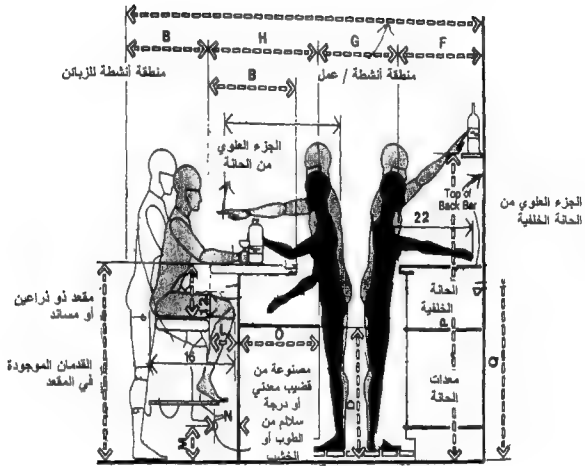


الشكل - (89) كاونتران للمشروبات أحدهما أمامي والآخر خلفي

الاجساماني الاكصى والعرض الاجساماني الاكصى هما اهم الاعتبارات الخاصة بالمقاييس الجسمانية التي تحدد الحيز اللازم . وعلى سبيل المثال فإن عملية التشغيل التي يقوم عليها العامل بهذا المكان سوف تتطلب حيز قدره 30 بوصة (75سم) .

ينبغي أن تسمح المسافة بين مكان تناول المشروبات الامامي والخلفي بمكان كاف للعمل ، وينبغي أن يوفر الحد الأدنى البالغ 36 بوصة (90سم) مساحة خالية للعامل في هذا المكان لكي يقدم الطلبات الجسماني ولاخر يقوم بالتوزيع خلفه ، هذا ويعتبر كل من العمق

تصميم المطاعم
الخواص الهندسية للموائد



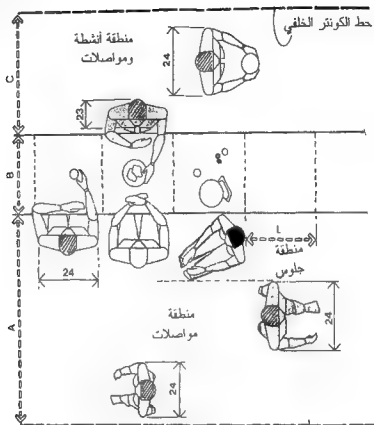
قطاع في كاونتر المشروبات

الشكل - (90) أماكن تناول الطعام والمنشآت الخاصة بتقديم الطعام

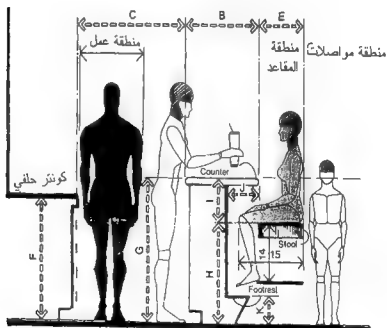
سنتيمتر	بوصة		سنتيمتر	بوصة	
106	42	G	167 - 152	66 - 60	A
78 - 76	31 - 30	H	61 - 45	24 - 18	B
30 - 28	12 - 11	I	91	36	C
30 - 28	10	J	61.0	24	D
25	13 - 12	K	45 - 30	18 - 12	E
33.0 - 30			91 - 88	36 - 35	F

تصميم المطاعم

الخواص الهندسية للموائد



الشكل - (91) كونتر الطعام

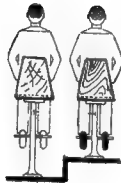


الشكل - (92) كونتر طعام

تصميم المطاعم الخواص الهندسية للموائد



مقعد مرتفع



مسافات طبيعية



مقعد يتصلب ارتفاع



كوتير مع مقعد واحد



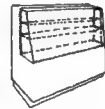
مقعد

طبيعي

مقعد بار ارتفاع متوسط

مقعد مرتفع

كوتير مع مقعدين



واجهة زجاجية مبردة

الشكل - (93) مقاعد وكوتيرات تناول المشروبات

تصميم المطاعم الخواص الهندسية للموائد

وقد اعتبر أحد المصممين الذين تم استشارتهم أن اللائدة الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر والتي تتسع لشخصين (جنباً لجنب) أنها مضيق للمساحة الخالية، بينما يعترف آخرون بأنه قد تستجد أحوال وظروف لن يكون فيها أي نوع آخر من الأثاث كافياً. أما الموائد الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر والتي تتسع لأكثر من أربعة أشخاص فهي ليست شائعة الاستخدام.

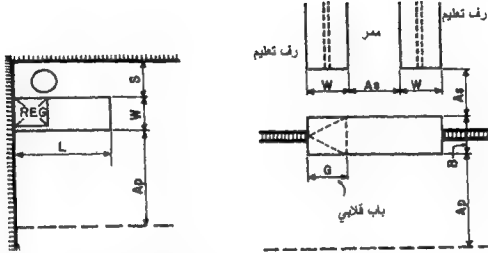
وعندما يتم إحضار معدات الخدمة من المناطق الخاصة ثمة حاجة إلى مصفاة قابلة للنزاع أو التخلص منها يتم تركيبها فوق مصرف المياه وذلك للتخلص من الفضلات.

وعند ترك مساحة خالية لقسم القلايات والقُدور، فإن المساحة التي تبلغ 3.6م تعتبر بصورة عامة حداً أدنى لأصغر وحدة. أما المر الخالي من أية أعمال به والواقع بين البلاعات والمعدات الأخرى فينبغي أن يكون عرضه 1.2م ويتغير الحيز الخاص بالمساحة الخالية بدرجة كبيرة طبقاً لتغير نوع المعدات المستخدمة وأحجام القلايات والقُدور التي يتم التعامل معها، وقد تكون هناك حاجة إلى مساحة خالية أقل بالنسبة إلى الحد الأقصى حيث يتم استخدام غسالة آلية، حيث تستهلك ساعات عمل قليلة في التعامل مع كمية ضخمة من الأواني.

وبالنسبة للكراسي الخالية من المساند أو الذراعين الموجودة بمكان تناول المشروبات، فإن الحيز الموجود بين هذه الكراسي يعد أكثر أهمية، وينبغي أن يسمح للعملاء ذوي الأجسام الضخمة باقتراب جانبي مريح، وكذا نهوض مريح من على الكرسي الخالي من المساند أو الذراعين بدون الاحتكاك مع شخص مجاور له. وبالنسبة للكرسي الخالي من المساند والذراعين والذي يبلغ عرضه 12 بوصة (30سم) والذي يتركز على محاور يبلغ قطرها 24 بوصة (61سم)، وهو الأمر الشائع جداً، فإنه سوف يسمح فقط بأقل من 5% لوصول المستخدمين المذكور إلى هذه الكرسي من غير إزعاج العميل المجاور، على حين أن المسافة البينية البالغة 30 بوصة (75سم) سوف تتسع بنسبة 95% للمستخدمين. بيد أن التناوب على الاستعمال سوف يؤدي إلى فقدان مقعدين لكل 120 بوصة (300سم) من طول المكان. وهناك حل وسط لهذه المشكلة يتمثل في المبادعة بنسبة 12 بوصة (30سم) للكراسي الخالية من الذراعين أو المساند والتي تتركز على محاور تبلغ 28 بوصة (70سم).

وفي بعض المواقع قواطين بشأن أبعاد أثاث الموائد الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر. حيث توجب استشارة السلطات التي لها اختصاص محلي.

تصميم المطاعم
الخواص الهندسية للموائد



(ب) الطاولة والمكتب الذي يجلس إليه موظف الخزينة والصراف

(د) الأبعاد المذكورة بالستيمتر

مربع	الحدا الأدنى الوصفى	الحدا الأدنى المطلق	
0 - 6	4 - 0	90سم 3 - 0	AP
3 - 3	9 - 2	185سم 6 - 2	AS
9 - 1	6 - 1	30سم 1 - 0	B
5 - 0	3 - 0	60سم 2 - 0	C
0 - 2	9 - 1 275سم	182سم 6 - 1	Q
0 - 2	0 - 2 5سم	3.00سم 10 - 1	W

نموذج (ب)

الحدا الأدنى المتعاد	
من 0.6م إلى 1.85	مر الصراف
من 1.90م إلى 3.5م	مر عام
8 - 0 - 0 - 4	الطول
4 - 2 - 0 - 2	العرض

الشكل - (94) المساحات الخالية غير المخصصة لتناول الطعام

ويجب عند حساب معدل شغل المقاعد في قاعة من قاعات تناول الطعام أن يوضع في الحسبان نسبة مئوية معينة لحقل المقاعد فيما عدا عندما يتم إجلال عدد معين في فترة ما تبعاً لتخصيص المقاعد. وعلى سبيل المثال فإنه يتم حساب ذلك في قاعات تناول الطعام ذات التوعية التي يتم فيها تقديم الخدمة إلى الزبائن وهم جالسون حول الموائد بنسبة: 20% من السعة الكلية، وفي الكافيتريات من 12% إلى 18%، وبالنسبة للطاولات من 10% إلى 12%. ثمة عوامل عديدة تؤثر في هذه النسبة المثوية مثل وصول الزبائن إلى المكان في أوقات مختلفة، النسبة غير المنتظمة لحركة المبيعات، كراهية البعض أن يشاركوا الغداء في المائدة.

ولسوف تؤثر أحجام الموائد الموجودة في قاعة تناول الطعام على نسبة شغل للمقاعد. ويرجع هذا إلى أنه من المرغوب فيه كثيراً خدمة مجموعات تتكون من اثنين إلى ثمانية أشخاص مع شيوخ المجموعة المولدة من شخصين في المطاعم الأغلب من قاعات تناول الطعام. هذا وقد تكون المجموعات الثنائية من الموائد ذات حجم وشكل يتبعان ضمها سوياً لتشكيل موائد لمجموعات أكبر عدداً. وفي المناطق الموجودة في المدن والعواصم - حيث يقبل الكثير تناول طعامهم بمفردهم يتم استخدام، وبنجاح كبير، موائد ونظام لترتيب المقاعد من النوعية التي تكون فيها الطاولة بالقرب من الحائط تنسج لشخص بخط وسط يشير إلى المساحة الحالية التي تنسج لشخص واحد. كما تستخدم الكراسي التي توجد بها أيدي لغرض حمل الصواني؛ بغية الإسراع في حركة المبيعات في المناطق المزدحمة.

ويميل استخدام السعة الاستيعابية للمقاعد إلى الازدياد بصورة أكبر بالنسبة للكافيتريات من خدمة الموائد.

ويرجع هذا إلى أن العميل قد ينفق 25% إلى 50% من وقته وهو جالس على مقعد في انتظار تقديم الطعام له، حين يبدأ العميل الموجود بالكافيتريا تناول الطعام بمجرد أن يجد مكاناً يجلس به. ويمكن لحظ إحدى الكافيتريات خدمة من أربعة إلى ثمانية زبائن في الدقيقة اعتماداً على:

1 - سرعة القائمين على الخدمة.

المدة الزمنية التي يستغرقها عدد من الأشخاص في تناول الطعام

يعتبر عدد الأشخاص الذين يتوقع جلوسهم في فترة ما هو ثاني البيانات والمعلومات المطلوبة لحساب وتقدير حجم أو مقياس قاعة تناول الطعام. ويرجع هذا إلى أن العدد الإجمالي المطلوب من المقاعد في فترة ما مضروباً في المساحة الحالية المطلوبة لكل مقعد، سوف يعطي العدد الإجمالي للمساحة المطلوبة.

ومن المألوف الإشارة إلى عدد المرات التي يتم شغل المقعد فيها خلال فترة محدودة والتي تعرف بـ «رقم المبيعات». هذا ويحدد رقم المبيعات لكل ساعة، عدد مرات استخدام المقاعد المتاحة، والعدد الإجمالي من العملاء الذين يمكن خدمتهم في ساعة إذا كان العدد كبيراً، وعليه يمكن عندئذ تقدير وحساب عدد المقاعد المطلوبة.

هذا ومثل أرقام المبيعات إلى التنوع والاختلاف وذلك لأنها تتأثر بعدة عوامل مثل كمية الطعام المستهلكة، وتطور الخدمة والمدة التي يقضيها العميل في تناول طعامه. وعلى سبيل المثال فإن وجبة الإفطار المولدة من أصناف قليلة يتم تناولها أسرع من العشاء، وكذا الطعام البسيط أسرع من وجبة متعددة الألوان والأطباق. ويتحقق أسرع معدل لرقم أو حركة المبيعات في قاعات تناول الطعام التي يتم فيها إعداد الطعام مسبقاً بغرض تقديم خدمة سريعة، حيث يخدم العملاء أنفسهم بأنفسهم ويقومون بنقل الأطباق بعد انتهائهم من تناول الطعام. هذا ويزداد رقم أو حركة المبيعات بنسبة 10% عندما يقوم العملاء بنقل الأطباق بعد الوجبة مما يؤدي إلى سرعة إعداد المناضد لضيوف آخرين. أما الخدمة الفخمة التي يتم تقديمها في الأماكن الفاخرة لتناول الطعام فهذه هي التي تستغرق المدة الزمنية الأطول؛ وذلك لأنها تشتمل على نقل ووضع ألوان وأطباق عديدة من الطعام. وعلى الرغم من أن حركة المبيعات قد تختلف من 10 دقائق إلى ساعتين فإن متوسط المدة الزمنية الفعلية يتراوح عادة من 10 إلى 15 دقيقة للإفطار، من 15 إلى 20 دقيقة للغداء ومن، 30 إلى 40 دقيقة للعشاء.

تصميم المطاعم الوقت المستغرق لتناول الطعام

صناعية خدمة عدد قليل قد يبدأ من 25% وحتى 90% من العاملين. هذا ويمكن معرفة بعض الدلائل الدالة على النسبة المحتملة لعدد الزائين بناءً على عدة عوامل من مثل: القرب من المنشآت الأخرى الخاصة بتناول الأطعمة، الأجور، نوعية العمل، الأسعار، توفر وسائل الراحة، وجود عوامل الجاذبية... إلخ. وكذلك يمكن أن يؤثر موقع الإدارة من قاعة تناول الغذاء. من حيث تقديم خدمة جيدة إلى العاملين بالمنشأة الصناعية في مقابل الاتجاه المعروف بالخدمة السريعة والذي يخدم فيه العميل نفسه بنفسه.

وينبغي أن يتم تحديد حجم قاعة تناول الطعام الموجودة بالمستشفى من حيث ما إذا كان سيتم استخدامها من قبل الموظفين، أو المرضى، أو الضيوف، أو من مجموعة مؤلفة من كل أولئك. وينبغي كذلك الوضع في الاعتبار نوعية المستشفى وعدد المرضى غير الملائمين للفراش.

في حين تتراوح المشاركة في تناول الغذاء بالمدارس من 25% إلى 75%، ونسبة مثوية جيدة للتنظيم وهي من 60% إلى 75% من سجل أو عدد الموجودين بها. وحيثما يكون الطعام المقدم جيداً، والأصناف المعروضة من الأطعمة جذابة، وحينما تتكامل خدمة تقديم الطعام بصورة جيدة مع البرنامج التعليمي فإن النسبة المثوية تكون عالية.

ويستلزم ترتيب المقاعد حول المائدة وجود عنصر التخطيط المعماري؛ وذلك لأن القدرة القصوى لترتيب المقاعد تعني أرباحاً قصوى. وعلى سبيل المثال فإنه ينتشر نتيجة لذلك استخدام الموائد القابلة للطي التي يبلغ عرض الواحدة منها 0.75م ويمكن الحصول على هذه الموائد بأطوال متنوعة، بيد أن الأطوال الأكثر شيوعاً هي 1.8م و2.4م، وينبغي تحديد المسافة الفاصلة بين الأرجل بطريقة تسمح بالجلوس المريح عندما يتم ضم الموائد إلى بعضها البعض طرفاً لطرف، كما ينبغي وضع خلعيات للمكان على مواقع وسطي يبلغ الموقع الواحد منها 60سم.

وينبغي على القائمين على إدارة المطعم أن يضعوا في الاعتبار المساحة الحالية بالنسبة إلى عدد العملاء اللازم لتحقيق ربحية جيدة. ويجب الوفاء بتكاليف العمال والطعام

2 - اتساع المجموعة المختارة من الأطعمة.

3 - ملائمة التصميم المعماري.

4 - نوعية الزائين. وهذه التجهيزات سيتطلب الأمر أن يتم خدمة عدد من العملاء يبلغ من 240 إلى 480 عميلاً في الساعة الواحدة، وإذا ما كانت حركة أو رقم المبيعات هو 2/ الساعة فمعتدلاً سيتم استخدام من 120 إلى 240 مقعداً. بيد أنه إذا ما بقي 15% من السعة الإجمالية في فترة الذروة غير مشغولة فمعتدلاً سيكون ثمة حاجة إلى عدد من المقاعد يتراوح من 140 إلى، 280 مقعداً إذا لم يتم العملاء بنقل الأطباق من على المائدة بعد فراغهم من الطعام.

ويمكن الاسترشاد في تحديد عدد الزائين للمنشآت ذات النوصيات المتباينة من خلال: عدد الأشخاص المقيمين، وسجلات المدارس، وجداول الرواتب في المنشآت الصناعية، وعصوية الأندية، وحركة المرور داخل أحد المكاتب أو المراكز التجارية. وحيث يمكن أن يتم - بشكل عام - التنبؤ والتوقع بنسبة مثوية معينة يمكنها تناول الطعام في المنشأة المعنية. وتجدر الإشارة إلى أن هذه النسبة المثوية تؤثر فيها عدة عوامل من مثل: موقع المنشأة بالنسبة للمنشآت الأخرى، والقدرة الشرائية للعميل، وقائمة الأسعار، المدة الزمنية التي يقضيها العميل في تناول الطعام، وكذا مدى ملائمة الموقع ووسائل الراحة الموجودة به.

وعلى سبيل المثال: فإن تقديرات عدد العملاء بالنسبة للكافيتيريا الموجودة بإحدى الكليات ينبغي أن تضع في الحسبان عدد الطلاب الذين يسكنون في بيوتهم، وما إذا كان هناك طلاب يسكنون معاً في المدن الجامعية أو في مساكن الشباب أم لا، وكذا عدد المنشآت الأخرى المتاحة الخاصة بتناول الطعام داخل الحرم الجامعي أو على مقربة منه. ومثلاً فإن نظام الإقامة الداخلية بالكلية والذي تتوفر به خدمة الموائد قد تتيح سعته الاستيعابية من المقاعد بنسبة إشغال تبلغ 110% إذا ما تم تطبيق سياسة إقامة مناسبات يطلق عليها مناسبات «الضيف الخاص» حيث يتم إجلاس الجميع في وقت واحد.

ويمكن لقاعة تناول الغذاء الموجودة داخل منشأة

من الساعة المخصصة لتناول العشاء، وحيث يمكن للقاعات التي يتم استخدامها ظهراً لاستيعاب الزبائن من العامة أن يتم خلقتها ليلاً أو يتم توفيرها كمساحة خالية لحفلات العشاء الخاصة. ولا ينبغي أن يحتاج الدخول إلى هذه القاعات إلى المرور عبر القاعة الرئيسية لتناول الطعام. كما أن توفير أسباب ووسائل الراحة للخدمة الخاصة يعد أمراً بالغ الأهمية.

ويمكن زيادة معدلات رقم المبيعات بدرجة ما عن طريق عناصر تصميمية وتشغيلية عديدة، ولا يجب أن يفهم من هذا أن يتم تصميم جميع المنشآت لغرض المعدلات العالية لأرقام المبيعات، بيد أنه إذا كان رقم المبيعات الكبير هو أحد الأهداف الرئيسية، فمندد فإن المصمم المعماري وكذا المدير الإداري للمنشأة يمكنهما حيثل استخدام ما يلي للوصول إلى هذا الهدف:

- 1 - استخدام الأصناف الموجودة بقائمة الطعام والتي تتطلب أوقاتاً قصيرة في الإعداد والتحضير، أو استخدام تلك الأصناف السابقة التجهيز.
- 2 - إضافة مساحة خالية متسعة ومعدات للإنتاج، وذلك للاعتماد عليها في فترات ذروة التشغيل.
- 3 - استخدام المناطق جيدة الإضاءة والمطلية بطلاءات خفيفة فاتحة الألوان في كل من مناطق الخدمة وتناول الطعام.
- 4 - ترتيب موائد تناول الطعام في تقارب شديد من بعضها البعض.
- 5 - تطوير تصميم مقاعد تناول الطعام إن كانت غير مريحة نوعاً ما.
- 6 - توفير عدد كاف من الأفراد القائمين على الخدمة حتى يمكن خدمة الضيوف حالما يتم إيجاد مقاعد لهم.
- 7 - توفر خدمة سريعة لتنظيف وإخلاء الموائد عند انتهاء العميل من تناول لون من ألوان الطعام أو الوجبة بأكملها.
- 8 - التأكد من تقديم الفواتير للضيوف والعملاء حال انتهائهم من تناول الطعام.

والتشغيل، ويجب تحقيق ربحية تغطي الجهود المبذولة والمتوقعة على المخاطر، كما يجب تنمية هذه الأرباح وإعادة توظيف العائد في التطوير والتوسعة للنشاط.

ويتم تحديد الدخل الأساسي على ضوء العدد المحتمل للعملاء والمتوسط المحتمل لفاتورة الأسمار. ويجب أن يغطي عدد المقاعد الموجودة في التصميم للمعماري هذه الحاجة.

وكثيراً ما تكون المرونة في سعة المقاعد أمراً مرغوباً فيه. ويرجع هذا إلى ميل الناس إلى تجنب الأماكن المزدحمة، إضافة إلى أنهم لا يميون التواجد بمكان ضخم لا يوجد به إلا قلة من الأشخاص، ذلك أن العدد القليل من العملاء يخلق انطباعاً بقلة شهرة المطعم. وعليه فتمتة أشياء من مثل القاعات المنفصلة، والأبواب القابلة للطي، الستائر والسواتر أو أية أساليب جذابة أخرى يمكن استخدامها لتقليل حجم مساحة معينة خلال فترات الحد الأدنى لحركة العملاء.

أما الأجزاء التي يتم تركها مفتوحة فينبغي أن تكون الأسهل من حيث تقديم الخدمة. كما يمكن في كثير من الأحيان استخدام الشرفات، والقاعات الخلفية أو أية مساحة خالية أخرى أقل مرغوبة لاستيعاب الأعداد الزائدة التي تتطلب أحياناً توفير الخدمة لها.

هذا، وتعد الحاجة إلى مزيد من أماكن الجلوس خلال تناول وجبة ما أكبر من المطلوب في الوجبات الأخرى أمراً مألوفاً في كثير من قاعات تناول الطعام. وقد يؤدي هذا إلى زيادة الأعداد أو إلى معدلات متباينة لحركة المبيعات. وعلى سبيل المثال: فإن الكافيتيريا الموجودة بمنطقة سكنية والتي تقدم 7600 شخص يكون بها قاعة تتسع لزيادة في العدد بمقدار 100 شخص والتي لا تستخدمها إلا في وجبة العشاء فقط. هذا ولا تعد الوجبة المسائية هي فقط الأكبر ولكن العملاء يتناولون طعامهم فيها والذي عادة ما يكون فاخراً بصورة أكبر من أية وجبة أخرى.

وتكون هذه القاعدة متاحة للاستخدام من قبل مجموعات أخرى في الفطور والغداء.

وبالنسبة للمطاعم التجارية الواقعة داخل المراكز التجارية أو الإدارية، فغالباً ما يكون الطلب الكثيف عند الظهيرة أكثر

تصميم المطاعم الوقت المستغرق لتناول الطعام

الجدول - 4 -

نسب المبيعات للمنشآت الخاصة بتقديم الطعام

نوعية التشغيل	نسبة المبيعات (لكل ساعة)
الكافيتريا التجارية	$1\frac{1}{2} - 2\frac{1}{2}$ ساعة
كافيتريا المدارس والمنشآت الصناعية	$2 - 3$ ساعة
خدمة الطاولات	$2 - 3\frac{1}{2}$ ساعة
خدمة الطاولات والموالد معاً	$2 - 3$ ساعة
خدمة الموالد الفاخرة	$\frac{1}{2} - 1$ ساعة
خدمة الطاولات المنتظمة	$1 - 1\frac{1}{2}$ ساعة

لاحظ أن عدد العناصر المذكورة أعلاه تعكس سياسة الإدارة بعد إتمام تشييد المنشأة، وهذا يؤكد مرة أخرى على علاقة العمل الوثيقة التي ينبغي أن توجد بين المالك أو المدير والمهندس المعماري خلال عملية التصميم، كذلك يجب أن تتم إدارة المنشأة الخاصة بتقديم الطعام والمصممة لغرض تحقيق أرقام عالية للمبيعات - أيضاً لتحقيق مبيعات عالية إذا ما تعين لحجم المبيعات المتوقع أن يتم تحقيقه والوصول إليه .

تصميم المطاعم المطابخ

والتبريدي، وينبغي من الناحية المنطقية أن تكون هذه المناطق التخزينية مجاورة لمناطق الاستلام، كما ينبغي أن تكون ذات مداخل يسهل الوصول إليها من جهة المنشآت الخاصة بالتجهيزات، وغالباً ما يكون من الملائم عدم الاقتصار على مناطق تخزينية ضخمة فحسب.

هذا ويمكن تحديد موقع بعض من عمليات التجهيز في طوابق منفصلة، وعلى سبيل المثال فإنه يجب تنحية وإبعاد الموقع الخاص بالمخبز إلى مكان آخر جانبي، بيد أنه يجب مراعاة أن يتم ذلك بدون التأثير على انسياب حركة المواد دخولاً وخروجاً من هذه المنطقة. وبوجه عام تعتبر الحطة الإنشائية عبارة عن عملية متصلة ودائماً ما تتحرك إلى الأمام من مرحلة إلى مرحلة أخرى تليها مع التحجيم والتحديد بقدر الإمكان من الارتداد إلى الخلف أو التحول إلى اتجاه آخر.

وفي الأهم أغلب من عمليات التغليف يصل الإنتاج كله في النهاية إلى منطقة الخدمة، ومن ثم يجب توجيه كبير عناية وعظيم حرص نحو ضمان تدفق ووصول الطعام في صورته النهائية إلى العميل سواء أكان جالساً في قاعة تناول الطعام بنفس الطابق أو في غرفته بالفندق المتعدد الطوابق. وفي الحقيقة أن هذا يعكس مدى انسياب العمل الأساسي.

وبالإضافة إلى التدفق أو الانسياب الأساسي، فإننا نجد أنماطاً أخرى للتدفق والتي يمكن أن نسميها «الأنماط ذات الطبيعة الدورية»، وعلى سبيل المثال فإنه ينبغي بالنسبة للأروعة والأواني الخاصة بالتحضير والتجهيز أن يتم حكمها وتغليفها وتخزينها ثم يتم إعادتها إلى مناطق العمل، وكذلك فإن الأدوات الخاصة بالخدمة الموجودة في قاعة تناول الطعام تمر بعملية مشابهة وإن كانت أكثر تعقيداً، وخلال جميع هذه العمليات يتولد فاقد وقامة، يكون أحياناً من مناطق الاستلام، وبالتالي من المناطق الخاصة بالتحضير والخدمة بالإضافة إلى المنشآت الخاصة بالغسيل. ويجب نقل جميع هذه الفضلات إلى مكان معين كي يتم التخلص منها والذي يكون في كثير من الأحوال مجاوراً لمنطقة الاستلام، وبالمثل فإنه يجب الوضع في الاعتبار وكذا التقليل إلى الحد الأدنى من انسياب العمل في كل من هذه العمليات التكميلية.

تعد أعظم المناطق من حيث الفاعلية في الصناعة هي المناطق التي تتسم بتدفق منخفض للعمل. ولقد علم المهندسون منذ وقت طويل أن حركة أي منتج من المنتجات من نقطة إلى أخرى لا يؤدي في حد ذاته إلى تطوير هذا المنتج، كما أن عملية الحركة تستغرق وقتاً طويلاً وتكاليف مالية باهظة، وتتجرد من الصفات الإنسانية وربما - في الواقع - تسبب تلفاً لهذا المنتج. وقد طورت الصناعة كل أنواع الطرق والأساليب التشغيلية للحد من الحركة والتنقل، وحيث يكون ذلك أساسياً تؤدي إلى حدوده بأقل قدر من المساعدة البشرية وبأقل تكلفة ممكنة.

وحتى عهد قريب وبصورة عامة، فقد أحس القائمون على صناعة خدمة تقديم الأطعمة بعدم ملائمة هذه الأساليب. ويرجع هذا في المقام الأول إلى إمكانية الحصول على المساعدة ذات التكلفة المنخفضة والقبول بما كان يعتبر أساليب تقليدية في العمل، بيد أنه ومع الارتقاء الحاد المتزايد في تكاليف العمالة ومع الحاجة إلى الحصول على واكتساب الإنشائية الكاملة للمعلمين تدريباً فنياً عالياً أصبحت الصناعة تنتهج على نحو سريع مفاهيم حديثة متطورة في التعامل مع المواد المختلفة.

ولقد حدث تطور في أساليب خدمة تقديم الأطعمة والتي تتطلب عدداً أقل من المراحل أو المسافات التي ينبغي قطعها. والتصميم المعماري لنشأة جديدة أو حديثة يوجب على المصمم أن يتساءل بصورة دائمة: لماذا؟ كيف... .

ولكون العلاقة المعمارية الأفقية والرأسية للعناصر المختلفة التي يتكون منها المشروع هي الاعتبار الأول، فإنه يجب توجيه السؤال (بداً) في البداية كل مرحلة من مراحل هذه العملية. وهناك العديد من المصممين المعماريين الذين يعملون ويسعون خطة انسياب العمل قبل محاولة التأثير على العلاقة البينية للمساحات المختلفة، ويرجع هذا إلى أن لكل عملية سماتها الفريدة المميزة.

وعادة ما يتم تخزين المواد الغذائية عقب استلامها مباشرة وبصورة عامة وتوجد مناطق تخزينية للتخزين الجاف والمجمد

الأطباق المتسخة أو النظيفة. هذا وتوجد أنواع عديدة من هذه الوسائل على النحو الذي تتنوع وتعدد فيه العمليات الخاصة بخدمة تقديم الطعام، كما توجد شاحنات وعربات يد منخفضة مسطحة لكل استخدام يمكن تصوره أو تخيله وعليه يجب على المصمم اختيار عربات اليد المنخفضة المسطحة الملائمة لعمليات خدمة تقديم الطعام.

ويجب على المصمم أن يضع نصب عينيه المركبات الملائمة التي سيتم استخدامها، وذلك عند وضعه لتصميم للمصاعد الكهربائية والمصاعد الصغيرة الخاصة بنقل الأغراض بين طابقين وموائد الأطباق، وطاولات الخدمة وموائد العمل والمدخل والثلاجات، وفي أعمال التركيب الضخمة. وثمة بعض المفاهيم الجديدة المثيرة بشأن استخدام عربات اليد الخفيفة المسطحة والتي يتم نقلها عن طريق شبكات علوية معلقة أحادية القضبان، كما أن هناك طريقة أخرى جديدة أخرى يتم فيها استخدام الكوابل المدفونة في الأرضية والتي على امتدادها تتحرك عربات اليد المنخفضة المسطحة من مكان لآخر بدون مساعدة من العمال، وذلك لأنها تقضي أثر النبضات الكهربائية الموجودة في الكوابل المدفونة في الأرضية تحتها.

وثمة اعتبارات خاصة ينبغي أن يوجه إليها المصمم اهتماماً خاصاً من مثل: الحماية، والإشراف، والأمان، وكذا الروح المعنوية للموظفين، وفي ترتيب تال للقطاع المصرفي والبنكي تأتي صناعة تقديم الأطعمة والتي تتعامل مع منتج من المنتجات ذات القبول العام، ومن ثم فإن الحماية ينبغي أن تكون اعتباراً مهماً ورئيسياً. وعليه فإن منطقة الاستلام ينبغي أن تكون مفتوحة مكشوفة ومريحة من قبل الإدارة.

أما اعتبارات الأمان فتشتمل على توفير عرض كاف للمحمرات والتقليل من الأوزان على عربات اليد المنخفضة المسطحة وكذا حماية طرق العبور والمرور المجاورة للآلات التي تنسم بقدر ما من المطلوبة. . إلخ.

ولسوف يتعلم على المصمم أن يجعل جميع المناطق الخاصة بالعمل ذات تصميم لا تحتاج عمليات التشغيل فيه إلى وسائل للنقل، ولسوف يمثل ذلك صعوبة كبيرة وتحدياً كذلك في الاستفادة بكل ما هو متاح من عربات اليد المنخفضة المسطحة

وثمة معالم معمارية أخرى يجب أخذها في الاعتبار بالإضافة إلى العلاقة البيئية للمساحات الخالية: - الارتفاع السليم للملامح لشاحنات التحميل، وإزالة الستادات المرتفعة الخاصة بالأبواب، والثلاجات والمبردات الضخمة الموجودة على نفس مستوى الطابق، وتصميم المصاعد الكهربائية. . وكذا المصاعد الصغيرة الخاصة بنقل الأغراض والبضائع بين طابقين والتي تكون ذات حجم متناسب وعمليات التحميل.

هذا وتعتبر الوسائل أو المعدات اللازمة لنقل الطعام أثناء مرحلة إعداده وتجهيزه هي الاعتبار التالي الذي يجب فيه الإجابة عن السؤال (كيف)، وبالنسبة لجميع الأمور ذات الأهمية والاعتبار فإن المعلقة أي الإطار الكاوتشوك هو التصميم الأساسي. ويرجع هذا إلى أنه حيثما يكون ممكناً فإنه ينبغي استخدام الشاحنات المنخفضة ذات الإطارات والثلاجات الكبيرة وعربات اليد المسطحة والمركبات، وكذا المنصات والحوامل الدوارة المتحركة بالتدريج.

أما مصدر وطريقة التوصل فهما من أولى الاعتبارات. ويرجع هذا إلى أن هناك كثيراً من متعهدي الإمداد والتوريد ينقلون منتجاتهم وسلمهم على منصات نقالة وذلك بهدف سرعة وسهولة نقلها إلى أماكن ومناطق الاستلام، وآخرون، يرغبون كميات من الصناديق معاً. وبناء على ذلك يجب على المصمم ألا يشغل نفسه فقط بما هو مطبق حالياً ولكن كذلك بما يمكن عمله في المستقبل، ويجب عليه أيضاً أن يطوّر معداته كي يتكيف وتتوافق مع طبيعة المنتجات الجديدة والمستقبلية. هذا، وتوجد بعض من المنشآت التي تم تصميمها حول منصة مكونة من طبقات يتم استخدامها لكل شيء بدءاً من الاستلام إلى تقديم الخدمة إلى العميل وثمة تصاميم أخرى تتضمن استخدام تشكيلة متنوعة من المركبات ذات الأغراض الخاصة منها: أن تكون شاحنة النقل من الأرصعة ذات الخدمة الشاقة، أو الأرفف المتدحرجة أو المنصات النقالة المتحركة وذلك بالنسبة لعملية الاستلام والتخزين، ثم بعد ذلك تنتقل إلى الحوامل أو الأرفف الخاصة بالقلايات والخاصة بنقل الطعام أثناء عملية إعداده إلى منطقة الخدمة، كما توجد عربات يد منخفضة مسطحة يتم استخدامها لأغراض خاصة مثل نقل

تصميم المطاعم المطابخ

العديدة يتعدل تخزينها. وغالباً ما يشتمل تطوير الأطعمة على التعامل مع القطع الصغيرة الفردية، والأطباق.

ولسوف تؤثر المعدات الموجودة على احتياجات المساحة الخالية. وعلى سبيل المثال فإن القمامة والمتخلفات قد تحتاج إلى منطقة كبيرة لتخزينها قبل أن يتم نقلها بعيداً. هذا ويمكن استخدام بعض المعدات للتقليل الكبير من حجم وكميات القمامة مثل وحدات التخلص من قمامة الأغذية، وعمرقة النفايات القابلة للحرق ومطحنة سحق وكبس علب الصفيح. كما سيؤدي الانظام في عملية جمع القمامة إلى التقليل إلى الحد الأدنى من احتياجات المساحة الخالية.

وقد تؤثر المعالم الإنشائية المبني على استخدام المساحة الخالية. وعلى سبيل المثال ينبغي أن يوضع في الاعتبار شكل المطبخ وموقع المرء الرأسي الخاص بالمصعد والنهوية، الأعمدة الخرسانية الداعمة والحواجز العازلة وذلك كله من حيث التصميم المعماري الفعال. ويتطلب كل ما يلي مزيداً من الدراسة: موقع الدخول والمخارج لتسهيل حركة المرور، أماكن التوافد، المساحة الخالية المناسبة وعلاقة الأقسام ببعضها والتخلص من الحواجز الفاصلة قدر الإمكان، وسيؤدي هذا إلى التقليل من احتياجات المساحة الخالية كما يسمح بسهولة الإشراف على مناطق الإنتاج.

- تشتمل تقديرات المساحة الخالية الخاصة بالمناطق المخصصة للإنتاج على قاعدة لجميع المناطق الوظيفية مثل: الاستلام والتخزين والإعداد والطهو وغسل الأطباق والأواني والتي تكون مطلوبة وضرورية لإنتاج الأصناف الموجودة بقائمة الطعام. هذا ويوضح (الجدول الرابع) تقديرات المناطق الخاصة بالإنتاج للمنشآت النموذجية لخدمة تقديم الطعام.

- وبالنسبة للمنشآت التي سوف تقوم بالدرجة الأولى بإعداد أصناف طازجة من الطعام فإنها ينبغي أن تستخدم التقديرات الأعلى للمساحة الخالية ويسمح هذا بالمساحة الخالية المطلوبة لعدد إضافي من المعدات والعمال، أما الأرقام الأصغر فيتم استخدامها للعمليات التشغيلية التي

وذا الأغراض الخاصة. ومن المهام الواجبة على المصمم أن يزن جميع هذه العناصر المتضمنة في عملية التشغيل ثم يضع أمام ناظره انتظام التوريدات والكميات التي يجب نقلها وأوزانها ثم بعد ذلك يوفق بين كل تلك العلاقات البيئية المختلفة حتى يخرج من كل ذلك بخطة عمل قابلة للاستلام والتطبيق.

ويعد أن يتم تحديد حجم كل منطقة يصمم كثير من المصممين خطة خاصة بعلاقات المساحات الخالية تتفق مع قياس الرسم الذي اختطه على الورق بصرف النظر عن الشكل المعماري الذي يجب أن تتوافق معه هذه المساحات الخالية، وبعد أن يصمموا تصميماً رائعاً عليهم أن يحاولوا أن يوفقوا بينه وبين المساحات الخالية المتاحة.

لما قاعدة شائعة الاستخدام لتخصيص مساحة خالية للمطبخ ألا وهي أنه ينبغي أن تتراوح مساحتها بين ثلث إلى نصف المنطقة المخصصة لتناول الطعام بيد أنه قد أصبح من غير الملالم التقييد بحد معين للمساحة الخالية هذه.

ومن العوامل المؤثرة في احتياجات المساحة الخالية:

- 1 - نوعية الإعداد والخدمة.
- 2 - كم الإنتاج الإجمالي الذي يتم إنتاجه في الوحدة.
- 3 - الحجم من حيث عدد الوجبات المقدمة.
- 4 - التشكيلة المتنوعة من الأطعمة الموجودة على قائمة الطعام.
- 5 - تطور الإعداد والخدمة.
- 6 - حجم الخدمة الفردية المبولة، كما في خدمة الصواني بالمستشفى.
- 7 - خطة الخدمة وترتيب الإعداد سواء أكانت في طابق أو عدة طوابق.

تعد تكلفة توفير المساحة الخالية والمعدات والعمال كافية للوفاء بحساب وتقدير أحسن نوعية من نوعيات التشغيل قبل التصميم.

يميل التنوع في اختيار وتطوير قائمة الطعام إلى زيادة التخزين. ويرجع هذا إلى أن الكميات الصغيرة من الأصناف

تصميم الطاعم المطابخ

بالمنشآت الصناعية المعدل الذي عنده تميل احتياجات المساحة الخالية لكل وجبة إلى التناقص، بينما يزداد العدد المخدوم من الأشخاص (الجدول الخامس).

كثيراً ما يطلب من المصممين حمل تقديرات لاحتياجات المساحة الخالية قبل أن تتاح لهم الفرصة لعمل السياسات أو التصميمات المعمارية التفصيلية اللازمة للعمليات.

ويوضح (الجدول الخامس) الأرقام المقيدة في إجراء هذه التقديرات. تتناسب هذه الأرقام مع المناطق الخاصة بالمطبخ المتوسط الموجود في نوصيات متباينة من المنشآت الخاصة بتناول الطعام في العدد الأقصى من الوجبات التي تم تقديرها لكل ساعة خدمة، للحصول على احتياجات المساحة الخالية الإجمالية.

وبعد تحديد سياسات الإنتاج يمكن سد المناطق الخاصة بالعمل من حيث احتياجات المعدات وعدد العمال المطلوب لإتجاز العمل بأحد الأقسام. وينبغي التحكم في المساحة الخالية، والأعماق، والارتفاعات لمراكز العمل من حيث متوسط المقاسات البشرية. وسوف يشتمل هذا على الوصول إلى استيعاب المواد أو المعدات المستخدمة في العمل. ويتم

تستخدم أطعمة وأهلية سابقة الإعداد والتي تتطلب الحد الأدنى من المساحة الخالية الخاصة بالإنتاج.

الجدول الرابع

المساحة الخالية المقدرة والخاصة بالإنتاج لمنشآت تقديم الطعام

نوعية المنشآت	المساحة الخالية لكل مقعد	
	بالأقدام المربعة	بالمتر المربع
خدمة الموائد	8 - 12	0.74 - 1.11
خدمة الطاولات	4 - 6	0.37 - 0.56
خدمة الموائد الموجودة بين مقعدين طويلين مرتفعي الظهر	6 - 10	0.56 - 0.9
خدمة الكافيتريات	8 - 12	0.74 - 1.11

أما المطابخ التي تستخدم عدداً صغيراً فتتطلب مساحة أكبر لكل وجبة من تلك التي تستخدم العدد الأكبر، وتوضح المعلومات التالية المستخدمة للمكافئيات الخاصة

الجدول الخامس (التنوع في احتياجات المساحة الخالية بالنسبة للأعداد المخدومة)

عدد الأفراد المخدومة		المساحة لكل وجبة		المساحة الكلية	
قدم مربع	متر مربع	قدم مربع	متر مربع	بالقدم المربع	بالمتر المربع
100 - 200	5.00	0.45		500 - 1000	45 - 90 م ²
200 - 400	4.00	0.36		800 - 1600	72 - 144 م ²
400 - 800	3.50	0.32		1400 - 2800	125 - 250 م ²
800 - 1300	3.00	0.27		2400 - 3900	220 - 350 م ²
1300 - 2000	2.50	0.23		325 - 5000	300 - 45 م ²
2000 - 3000	2.00	0.18		4000 - 8000	360 - 720 م ²
3000 - 5000	2.00	0.18		5500 - 9250	50 - 830 م ²

تصميم المطاعم المطابخ

السهلة الحركة للمرور الأساسي. وعلى سبيل المثال فإن الحد الأدنى لعرض الحارة بين المعدات حيث يعمل شخص واحد هو من 0.9م إلى 10.5م، وحيث يعمل أكثر من شخص واحد، وحيث يجب على العمال المرور ببعضهم البعض خلال تطور العمل، وحيثما يتم استخدام معدات متحركة فإنه ينصح بالعرض البالغ من 1.2م إلى 1.35م.

وثمة حاجة على الأقل إلى 1.50م للحارات الرئيسية للمرور حيثما يمر العمال بصورة منتظمة ببعضهم البعض ومعهم المعدات المتحركة. وإذا ما كان من الواجب على العمال أو المعدات التوقف في الحارة أثناء العمل فإنه ينبغي تخصيص مساحة خالية ملائمة لذلك. هذا وينبغي توجيه مزيد من العناية والاهتمام إلى المساحة الخالية الخاصة بالأبواب المفتوحة على المر وللتعامل مع القطع الضخمة من المعدات من مثل قلايات الشواء، ألواح إعداد المشبوزات، قلدور طهو اللحوم.

ولا ينبغي أن تمر الحارات الرئيسية للمرور عبر مراكز العمل. ويعتبر الإيجاز والاختصار أمراً أساسياً لتوفير الحركة والتنقل. ومن المستحسن لمراكز العمل أن تكون قريبة جداً من

تعديل وضبط طول وعرض مائدة العمل من حيث كم وحجم المعدات التي ستركز عليها خلال تطور العمل، وسوف يتغير القياس الطولي من حيث عدد العمال الذي يستخدمونه في فترة ما.

ويمكن أن يكون عرض المائدة من 0.60 إلى 0.75م اللهم إلا إذا كان يتعين أن تركز الأطباق وأوعية الطعام على ظهر المائدة. وتفضل الموائد التي عرضها 0.90م حينما يتم استخدام الجزء الخلفي من المنطقة لمثل هذا التخزين. وحينما يعمل اثنان من العمال أحدهما في مواجهة الآخر يمكن استخدام مائدة عرضها 1.05م وسوف تكون منطقة العمل ذات الطول من 1.2م إلى 1.5م في تناول السهل للشخص العادي، ويتم استخدام الموائد التي تتراوح أطوالها بين 2.4، 3م إذا كان ثمة شخصان يعملان جنباً إلى جنب.

وينبغي تقييم الارتفاع البالغ 0.85 – الشائع الاستخدام كارتفاع عمل – من حيث العمل المعين الذي يتم إنتاجه وكلما المعدات المستخدمة.

وينبغي أن تسمح المساحة الخالية الخاصة بالمرء بالحركة

مساحة فراغ المطبخ بالتر المربع لكل وجبة لخدمات الطعام من كل نوع وحجم

نوع الخدمة	الحد الأقصى لعدد الوجبات في الساعة				
	200 أو أقل	200 – 400	400 – 800	800 – 1300	1300 – 7500
الكافيتريا	2.25 – 5	1.2 – 1.5	1.05 – 1.2	0.9 – 1.05	0.54 – 0.9
المستشفيات	1.35 – 5.4	1.35 – 3.6	1.35 – 3.3	1.2 – 3	1.2 – 2.4
الفنادق	1.2 – 5.4	0.9 – 2.2	0.9 – 1.8	0.9 – 1.2	0.9 – 1.2
غرفة الطعام الصناعية	1.5 – 2.2	96 – 1.2	0.6 – 1.05	0.6 – 0.9	0.51 – 0.57
منظمة الغذاء	0.6 – 2.2	0.4 – 0.6			
عربة غذاء السكة الحديد	0.48				
المطاعم (الخدمة)	1.2 – 2.1	1.08 – 1.5	1.08 – 1.5	0.9 – 1.5	0.9 – 1.5
غرف غذاء المدارس	0.99 – 1.2	0.66 – 0.99	0.6 – 0.9	0.48 – 5.57	0.48 – 0.6

تصميم المطاعم مناطق الطهو الرئيسية

نحو توفير أفران للشواء تكون منفصلة عن الأفران المسطحة ذات العيون. ويعمل هذا على تقليل الاحتكاك بين تلك التي تستخدم أعلى الفرن المسطح ذي العيون والفرن الخاص بالشواء.

هذا ويختلف التصميم الخاص بقسم الطهو الرئيسي بدرجة كبيرة من تركيب إلى تركيب آخر وبوجه عام، فإن المطبخ الذي يوجد به نظام خدمة الموائد يُخدم هذه المنطقة ويتطلب هذا بعض الاهتمام والتفكير ويرجع هذا إلى أنه في حالات كثيرة حيث يتم طهو الطعام حسب مطالب العملاء يتم توفير مساحة خالية لتخزين الأطعمة المجمدة أو المبردة بصورة غير كافية في منطقة الطهو الرئيسية.

وثمة اعتبارات عديدة ضرورية قبل عرض التصميمات النموذجية للأقسام وهي:

- 1 - ينبغي أن تكون الشوابة في نهاية الخط بعيداً عن المرور أمام معدات الطهو وينبغي توفير مساحة خالية كافية للعمل وللتبريد للعامل الذي يعمل على الشوابة.
- 2 - يمكن تحديد موقع القلائب على مقربة من الشوابة إذا كان نفس الشخص سيقوم بتشغيلها معاً أو يمكن تحديد موقعهما في الطرف البعيد من المكان المخصص للأفران السطحية ذات العيون، ويجب توفير مساحة خالية كافية للعمل ومنطقة للتجفيف التدريجي للأطعمة المقلية، بالإضافة إلى مساحة خالية للتبريد، وفي بعض الحالات لتخزين الميردات.
- 3 - وبالنسبة للمائدة البخارية أو منطقة الخدمة - إذا كان متوقفاً أنها ستكون من نفس المنطقة مثل الطهو ينبغي أن تكون على مقربة من الشوايات والقلايات.
- 4 - ينبغي للمساحة الخالية الموجودة بين مائدة الطاهي ومعدات الطهي أن تكون في أدنى حد لها ولكنها يجب أن يكون بها فتحة للأفران المسطحة ذات العيون، والمباخر أو الأواني البخارية... إلخ. وإذا كان من المتوقع وجود مرور أو شاحنات بهذه المنطقة فعندئذ ستكون هناك حاجة إلى مساحة خالية أكثر من المألوف.

حارات المرور الرئيسية مع توفير مدخل لها. ومن الأهمية بمكان تجنب الانشغال بالغرياء الذين يمرّون عبر مراكز العمل والاقتصاد والتوفير في المساحة الخالية.

وتتكون مراكز العمل الواقعة على زوايا قائمة باتجاه حارات المرور ذات الفعالية.

وتختلف النسبة المئوية لمساحة الأرضية المغطاة بالمعدات تبعاً لاحتياجات الإنتاج ونوعية المعدات المستخدمة. وقد يتطلب التصميم الجيد نسبة مئوية أقل من 30% من المساحة الخالية الإجمالية للمعدات، على حين تتطلب المناطق الخاصة بالعمل، وحارات المرور، والمساحة الخالية حول المعدات لزوم التشغيل والتنظيف السهل 70% أو أكثر.

المنطقة الرئيسية للطهو

يعتبر قسم الطهي الرئيسي هو قلب المطبخ ويستحق عناية خاصة عند التصميم ومادة ما يتم طهو اللحوم والخضروات في هذه المنطقة، ويمكن أن يوجد المكان المخصص للخدمة في المطاعم التي يتم فيها خدمة تقديم الأطعمة إلى الموائد بالقرب من هذه المنطقة، وفي التركيبات الأخرى يتم نقل الطعام المظهر مسافة كبيرة إلى منطقة الخدمة. وبشكل عام فلقد بينت التجربة أنه من الأفضل طهو مثل هذه الأصناف كالخضروات في كميات صغيرة تكون قريبة قدر الإمكان من وقت الخدمة، ويتطلب هذا الاعتبار بأنه ينبغي على الأقل أن يتم طهو الخضروات بقدر الإمكان بالقرب من منطقة الخدمة، وفي الواقع فإن بعض التركيبات التي تستخدم طاولات الكافيتريا تكون مزودة بمباخر (أي أواني فخارية) لطهو الخضروات تكون صغيرة وذات سرعة عالية مباشرة على طاولة الكافيتريا.

ويمكن إعداد اللحوم في كميات ضخمة مرة واحدة، غير أن الاتجاه السائد هو التدرج في البداية وإكمال طهو اللحوم حتى ولو لم يتم توفير المعدات بسبب طول الوقت اللازم لإعداد مقارنة بفترة الخدمة.

وينحصر الاتجاه السائد في تصميم منطقة الطهو الرئيسية

تكون في ظهر بعضها ترك مساحة بين المعدات لأسباب مماثلة.

8 - توضع التجهيزات الخاصة بتدفئة وتسخين الطعام تقليدياً أمام مائدة الطاهي في المطاعم الموجود بها خدمة توصيل الطلبات إلى موائد العملاء، بيد أن الاتجاه السائد هو جعل التجهيزات الخاصة بتدفئة وتسخين الطعام سهلة الوصول إليها مباشرة من قبل القائمين بخدمة العملاء .

5 - جميع المعدات التي ينتج عن تشغيلها حرارة ينبغي أن يتم عمل تهوية لها عن طريق وجود غطاء تفرغ فعال .

6 - ينبغي للمعدات التي يتم وضعها إزاء حائط من الحوائط أن يكون لها مساحة خالية كافية للتنظيف خلف المعدات على أن يكون قدم أو قدمين .

7 - من المفضل ترك مساحة بين الموائد الممتدة الخاصة بالطاهي أو الخدمة وذلك لتسهيل الوصول إليها من قبل الطهاة . وقد تتطلب الترتيبات المتوازية وتلك التي

تصميم المطاعم مناطق الإعداد والتحضير

إعداد اللحوم:

تتلقى الأقسام الخاصة بإعداد تجهيز اللحوم هذه اللحوم عند ورودها إلى المنشأة ثم تقوم على تحويلها إلى نوعيات المنتجات الملائمة لمزيد من الطهو في المنطقة الرئيسية للطهو. والاتجاه السائد اليوم في جميع المنشآت ما عدا المنشآت الضخمة جداً - هو زيادة اللحم المعد الجاهز للطبخ؛ وسبب ذلك في أن مصانع التغليف المتنوعة بما تحتويه من عمال للإنتاج الضخم يمكن أن تقوم بهذه المهمة بصورة اقتصادية. وثمة فائدة أخرى تتمثل في تناقص المساحة الحالية المخصصة لتخزين اللحوم بدرجة قد تصل كثيراً إلى 40% وذلك عن طريق شراء اللحم الجاهز للطهو.

إعداد السلطات:

يستخدم قسم إعداد السلطات مكونات غذائية يتم إعدادها في قسم إعداد الخضروات من ثلاثة الخضروات والفواكه. ويمكن كذلك استخدام كميات قليلة من اللحوم ومنتجات الألبان في أنواع متنوعة من السلطات. وفي المطاعم التي توجد بها خدمة توصيل الطلبات حتى موائل العملاء فإنه يمكن جعل أقسام السلطات داخل المطبخ الخاص بإعداد الأطعمة الباردة، ويتم الدخول إلى مثل هذه الأقسام النموذجية عن طريق الأقسام الخاصة بتقديم الخدمة. بيد أنه يوجد بعض المنشآت المتجمعة في مكان واحد بين الأقسام الخاصة بإعداد الخضروات والأقسام الخاصة بإعداد السلطات، أما في تلك المنشآت التي تستخدم طاولات الكافيتريا فتمر السلطات مباشرة من منطقة إعدادها إلى الطاولة. وثمة فائدة كبيرة للمرور عبر الثلاثيات وذلك لأن ذلك يؤدي إلى التقليل إلى الحد الأدنى من الخطوط أو المراحل المطلوبة لخدمة طاولة الكافيتريا ولا سيما إذا ما تم تجهيز السلطة خلال فترة الخدمة.

هذا ويتحدد التصميم الدقيق لهذا القسم عن طريق أساليب العمل المتبعة في تجهيز السلطات. وكما هو الحال مع الأقسام الأخرى ينبغي أن يكون تدفق الطعام بقدر الإمكان في اتجاه مستمر من بداية القسم عبر عملية التجهيز ثم إلى القسم التالي. وهناك بعض المنشآت ولا سيما تلك التي تقوم بتجهيز أعداد ضخمة من نفس السلطات أو عائلته - تكون قادرة على تطبيق أساليب الإنتاج الإجمالي الضخم وخطوط

التجميع الضخم على تصميم قسم إعداد السلطات.

إعداد الخضروات:

يقوم قسم إعداد الخضروات وتجهيزها على إعداد الخضروات الطازجة لكل من الطهو والسلطات، وفي بعض المنشآت كما سبق التنويه - يتم تجهيز الخضروات المستخدمة في قسم تجهيز السلطات. وقبل وضع التصميم المعماري لهذا القسم، فإنه ينبغي تحديد الوظائف والعمليات الدقيقة التي سيتم إنجازها.

وينبغي للتصميم الخاص بتجهيزات الخضروات أن يتبع قدر الإمكان خطوات التجهيز. وثمة اختلاف بين التصميمات النموذجية وذلك اعتماداً على حالة المواد الخام والعمليات التي يتم إنجازها.

أماكن إعداد الشطائر (الساندويشات):

يتطلب الإنتاج الفعال للطعام ترتيب وتنظيم مخطط للمعدات، وتتحدد الأبعاد عن طريق حجم العمليات التي سيتم تنفيذها، حيث يجب توفير مساحة خالية متسعة للمكونات الغذائية والمعدات وللاتسياب الطبيعي للعمل، ويجب أن يسمح الارتفاع للعامل بوقفة مريحة وباستخدام أقل قدر من الجهد والطاقة، وعند استخدام الأدوات القصيرة الارتفاع فإن متوسط الارتفاع الموصى به هو 90سم مع ترك حيز كاف للمساحة الحالية الخاصة بمقدمة القدم أسفل حافة الطاولة، ويجب أن يوفر عرض طاولة العمل مساحات مريحة للجسم إلى أعلى. أما متوسط المساحات اللازمة لجسم لأعلى على نحو مريح فهو 40سم من كل (كوع) في جميع اتجاهات مكان العمل، بدون الحاجة إلى محاولة العامل مط وتمديد وشد جسمه للوصول إلى ما يعلوه.

وتؤدي زاوية الوضع الخاصة بحاويات مواد حشو الساندويشات وترتيب تتابعها للعمل من اليسار إلى اليمين بصانع الساندويشات إلى جعل العمل أبسط أو أكثر فعالية؛ هذا ويسهل الوصول إلى مواد حشو الساندويشات إذا كانت الحاويات تميل قليلاً للأمام نحو العامل. وتعتبر عملية فرد الساندويشات عملية آلية بصورة كبيرة إذا ما تم وضع الحاوية الخاصة بمواد الحشو في مكانها المألوف. وينبغي جعل كمية الحيز المستخدمة على يسار منفذ الساندويشات.

تصميم المطاعم المخبز والطهارة

والأدوات القاطعة والأدوات الأخرى المتصلة بذلك .

ينبغي أن يتناسب تصميم مكان إعداد الساندويشات مع المساحات الحالية المختلفة الأشكال، ويمكن ترتيب الأدوات المذكورة أعلاه في خط مستقيم أو على شكل الحرف الإنجليزي T حريض أو على شكل دائرة أو زاوية على شكل عمر، وفي كل مساحة خالية ينبغي ترتيب المعدات بصورة جيدة فعالة قدر الإمكان .

العرض بالتر	العرض (بالبوصة)	1 - العلاقة الإرشادية لمر للمل
0.90 إلى 0.60	24 إلى 36	= لشخص واحد يعمل
1.05م	42 بوصة	= لشخصين يعملان ظهراً لظهر
0.75	30"	أفراد ينبغي عليهم المرور بالمعدات البارزة نحو الممر
		2 - العلاقة الإرشادية لمس الممر
0.75	30	= لشخصين يمران
0.60 +	24 + الحد الأقصى لمعرض الشاشة	= لشاحنتان تمر بشخص (حركة المرور في إتجاه واحد)
90 +	20 + الحد الأقصى لمعرض الشاشة	= لشاحنتان تمر بشخص (حركة المرور في اتجاه واحد)
0.75	30 + حاصل جمع عرض الشاحنتين	= لشاحنتين تمران في (حركة المرور في اتجاهين)
1.05م	42	3 - العلاقة الإرشادية للممر المتعدد الاستخدام من غير المنصوح به استخدامه بيد أنه يجب أن يتم استخدامه أحياناً كنا ياي: = لأفراد يمرّون بعامل وهو في موقعه = لأفراد يمرّون باثنين من العاملين وهما في موقعيهما ظهراً لظهر = للشاحنتان التي تمر باثنين من العمال وهما في موقعيهما ظهراً لظهر
1.20م	48	
1.5م + عرض الشاشة	60 + عرض الشاشة	

المخبز هو الوحيد من بين جميع أقسام الإعداد والتحضير الذي يمكن وقوعه بعيداً عن المطبخ الرئيسي وهو الأقل تأثراً بمثل هذا الموقع . ولعل الاختلافات والفروق الرئيسية للمخبز البعيد هي الاحتياجات إلى تجهيزات إضافية للتبريد وغسل القدور وعليه ينبغي أن يتم تحديد موقع الأفران في المخبز .

وساعد تجميع الأصناف التي تم تجهيزها للمخبز في أن يكون أكثر فعالية في السنوات الأخيرة ولقد بينت الدراسات أن تجميع بعض الأصناف قد يكون مفيداً حتى فيما يتعلق بجودة ونوعية المنتجات النهائية . وقد ساعد هذا على إعداد كميات ضخمة نسبياً من صنف معين باستخدام أساليب الإنتاج الإجمالي الضخم من حيث طريقة إعداد وخبز بالوصفات المطلوبة ومثل هذه العمليات مبرر قادر على تجميع وتخزين الأصناف المجهزة ويسمى هذا المبرر «بالبارد القارس» .

ويوجه عام ينبغي أن يكون المخبز على مقربة من منطقة التخزين والتي تكون جافة ومبردة وعلى مقربة من منطقة غسل القدور . أما قرب الموقع من منشآت الخدمة فيعد ذا أهمية كبيرة نسبياً إذا ما تم استخدام حوامل متحركة لنقل كميات كافية من المخبوزات، وذلك لتقليل من عدد التحركات والتنقلات الضرورية .

وينبغي أن يتبع التصميم الموجود داخل المخبز خطوات ومراحل التجهيز النموذجي بقدر الإمكان . وعلى سبيل المثال ينبغي أن يكون الفرن على مقربة من المائدة التي توضع عليها الأشياء مع وجود مساحة خالية كافية أمام الفرن لنقل المخبوزات بلوح الخباز والذي يمكنه الوصول إلى الأركان الداخلية من الفرن . وعموماً فإنه ينبغي توفير أكبر قدر من المساحة الحالية أمام فرن الخبيز بقدر صق هذا الفرن وجهاً لظهر، وينبغي أن يكون كل من الخلاط والموقد أو الفرن الخاص بالمعجنات والقطاير والغلاية الخاصة بالأتباق الساخنة والمغلقة بالبخار، (إذا ما تم استخدامها) بالقرب من مائدة الخباز .

وينبغي وجود بلاعة مؤلفة من جزئين على مقربة من مكان إعداد الساندويشات .

تضاف منطقة تخزين يمكن الوصول إليها للأدوات الصغيرة المستخدمة في العمل مثل السكاكين التي يتم استخدامها في فرد المواد الغذائية، والمخاريف، والملاحق،

تصميم المطاعم المخبز والطهارة

الجدول السادس

النسبة المئوية المقررة للمساحة الحالية المسموح بها
والمخصصة للإنتاج للمناطق الوظيفية بالمطبخ لخدمة الموائل

المناطق الوظيفية	المساحة الحالية المسموح لها (%)
الاستلام	5%
تخزين الطعام	20%
الإعداد	14%
الطهي	8%
(صنع المخبوزات)	10%
غسل الأطباق والأواني	5%
ممرات العبور	16%
تخزين القمامة	5%
المنشآت الخاصة بالموظفين	15%
متنوعات	2%
المجموع	100%

يوضح (الجدول) النسبة المئوية المقترحة لتقسيم وتصنيف المساحة

تفترض هذه الأرقام المثوية عملية تشغيل نموذجية باستخدام المنتجات الطازجة، وبالنسبة إلى صنع المخبوزات مثل الأرغفة المستديرة والمعجنات والكمك فإنها من المفترض كذلك أن يتم صنعها داخل المنشأة.

عمال المطابخ ووظائفهم:

رئيس طهارة المطبخ: هو المسؤول عن السلع المشتراة، والرقابة على التكاليف والنفقات، ووضع قائمة الوجبات والإشراف على العمال والنواحي الصحية في منطقة المطبخ.

مساعد رئيس طهارة المطبخ: وهو يقوم مقام رئيس طهارة

المطبخ حين غيابه، وفي المؤسسة الكبرى يقوم بمسؤوليات الطاهي.

طاهي الوجبات والصلصات: يقوم بإعداد وتجهيز جميع الصلصات والوجبات التي تتناسب معها، بالإضافة إلى جميع أطباق الأسماك. وهو مسؤول عن العمل في منطقة الأفران ذات العيون المسطحة الموجودة بالمطبخ، وفي المؤسسات متوسطة الحجم يقوم بوظائف مساعد رئيس الطهارة.

طاهي المشويات والمقليات والمحمصات: في المطاعم الكبيرة يوجد - بالإضافة إليه - متخصص شواء.

طاهي الشوربات والحضرويات والأطباق الجانبية: في المطاعم الكبيرة يقوم طاهي الحساء بإعداد الشوربات والمرقات.

طاهي اللحوم والأسماك والسلطات: يقوم بإعداد وتجهيز اللحوم والأسماك الجاهزة للتقطيع، والمقبلات الباردة والسلطات. في المطاعم الكبرى، يتم تقسيم هذا العمل بين طاهي المقبلات والجزر.

صانع الحلويات والمخبوزات: يقوم بصنع الكمك، الكيك، والآيس كريم والحلويات الأخرى. وفي المطاعم الكبرى يتم تقسيم هذا العمل بين صانع الآيس كريم وطاهي المعجنات والفطائر وخباز الخبز، والخبز الأسطواني والمخبوزات الأخرى.

مساعد طاهي: يكون تحت إمرة وتصرف طهارة الأقسام المختلفة.

معد السلطات: يقوم بعمل أنواع عديدة من السلطات. وهو يكون مروضاً لطاهي اللحوم والأسماك والسلطات.

عامل تنظيف أدوات المطبخ: يقوم بالتنظيف والعناية وصيانة جميع القلايات ومعدات الطهي والآلات الموجودة في المطبخ.

عامل المطبخ: يقوم بتنظيف المطبخ، ويساعد في إعداد الأطباق وله مهام أخرى.

المراقب: يكون مسؤولاً عن اللون والإمدادات ويراقب مكانها وتخزينها ويقوم بمسك الدفاتر الخاصة بالمخزن من البضائع.

تصميم المطاعم المخبر والطهارة

بها خدمة توصيل الطلبات حتى مواعيد العملاء هي الأفران المسطحة ذات العيون، وحجرة إعداد الأطعمة الباردة، هذا وتوضح تصميمات الأقسام الخاصة بقسم الطهو الرئيسي أنه غالباً ما يتم دمج كلا من حجرة إعداد الأطعمة الباردة، وحجرة تخزين أدوات المطبخ والمؤن والإمدادات في منطقة واحدة داخل المطبخ. وفي بعض التجهيزات الأخرى يتم تجهيز اللحوم والسلطات في منطقة واحدة في حين يتم إعداد الحلويات والمشروبات وبعض الأصناف الأخرى في حجرة إعداد الوجبات الباردة.

ويبدو أن الاتجاه السائد ينحدر نحو دمج هاتين المنطقتين وإلى نقل بعض الأصناف الموجودة في حجرة إعداد الوجبات الباردة مثل الأرفعة المستديرة والزبد والمشروبات إلى أماكن الفتحات اللاتي يقمن على الخدمة والتي تقع في موقع مهم في قاعة تناول الطعام. أما خدمة «إعتمد نفسك بنفسك» والخاصة ببعض الأصناف من السلطة واللحوم الباردة وأصناف أخرى توجد أو يتم إعدادها في حجرة إعداد الأطعمة الباردة.

المشرف الداخلي: يوافق على البضائع ويمارس الرقابة والتخزين الجاف، البياضات والمفروشات ومواد التنظيف ويقوم بتوزيع السلع الرئيسية.

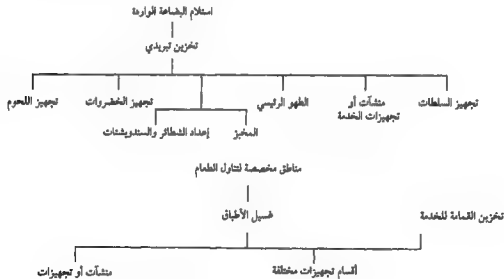
مشرف الفضيحة: مسؤول عن العناية بالفضيات.

فراش أو ساعي المكتب وغاسل الأطباق.

انسياب العمل وتدقيقه في المناطق الأخرى:
المنشآت الخاصة بالخدمة:

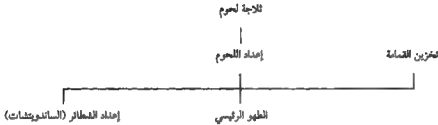
يختلف نوع وترتيب المنشآت الخاصة بالخدمة اختلافاً عظيماً تبعاً لنوعية التجهيزات المستخدمة بها. وعلى سبيل المثال فإن المطاعم يوجد بها حجرات لإعداد الأطعمة الباردة أو لتخزين أدوات المطبخ ومجموعات من الأفران المسطحة ذات العيون، كما أن المنشآت التي بها أماكن لتقديم وجبات إلى الموظفين بها يوجد بها كافيتريا لتقديم الوجبات الخفيفة. . . إلخ.

ولعل أبرز وأهم أقسام الخدمة في المطاعم التي يوجد



الشكل - (95)

تصميم المطاعم المبذر والطهارة

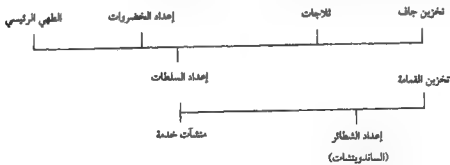


الشكل - (96)



الشكل - (97)

على الرغم من عدم وجود قاعدة ملزمة عند اختيار آلة التخلص من الفضلات
بينها وبين حجم الفتحة ناحية آلة التخلص من الفضلات
وحجم غرفة الطحن.



الشكل - (98)

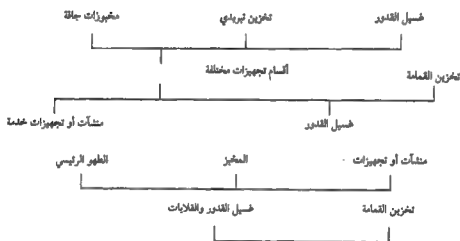
تصميم المطاعم المخبز والطهارة

له كما تؤثر نوعية الخدمة في تحديد المساحة الخالية المطلوبة .
وبالنسبة إلى الوحدات الخاصة بتلبية الطلبات الصغيرة
حيث ينقل الطعام مباشرة من الإنتاج إلى المستهلك فهي تتطلب
أقل مساحة خالية للخدمة .

ينبغي تصميم حيز المساحة الخالية لمناطق الخدمة وفقاً
لاحتياجات كل منشأة وسوف تؤثر ألوان وأطباق الطعام
المقدمة في وجبة ما، وتنظيم العمل، وعدد الأشخاص
المخدمين في الحجم على مدى تقبل العميل للطعام واشتهائه



الشكل - (99)



الشكل - (100)

التعرف على وتحديد المتغيرات الوثيقة الصلة المتضمنة للمناطق
الوظيفية المختلفة . ومن المفترض عند هذه النقطة - أن تكون
أماكن العمل الفردية والمعدات الخاصة بالمنشأة قد تم تحديدها
وأنه يتم الآن تجميعها معاً ، وبالنسبة للمساحة الخالية المطلوبة

تقديرات وحسابات المساحة الخالية

يوجد مدخل آخر نحو مشكلة تحديد احتياجات
المساحة الخالية ألا وهو حساب المساحة الخالية المطلوبة لكل
منطقة من مناطق الوظيفة بصورة منفصلة يتم هذا عن طريق

تصميم المطاعم ممرات العبور بالمطاعم

أكثر على التقليل إلى الحد الأدنى من حجم المساحة الخالية المطلوبة ولتقليل السبب فليست هناك رغبة في وضع ممرات العبور على امتداد الحوائط والمواقع الأخرى الموجودة على الحدود الخارجية.

يعتمد عرض ممرات العبور على نوعية العبور أو المرور التي ينبغي تزويد المنشأة به؛ وذلك لأنه لو كان يتكون من أشخاص لا يحملون أي شيء فإن الحد الأدنى لعرض الممر 30 بوصة (76سم) سوف يسمح لهؤلاء الأشخاص بالمرور بلا صعوبة. أما بالنسبة للعمال الذين يحملون حاويات ومواد أو سيقفون أمامهم عربات يد متحركة فإن عرض الممر يكون قدر 24 بوصة (61سم) بالإضافة إلى عرض الحاروة أو المادة المحمولة أو العربة المتحركة المدفوعة بما يسمح بمساحة خالية كافية. وعلى سبيل المثال، إذا كان ينبغي على أحد العمال المرور بجوار حامل آخر يقوم بدفع عربة يد عرضها 20 بوصة (48سم) فإننا سنكون بحاجة إلى ممر عرضه 44 بوصة (110سم) وبالنسبة لعروض واتساعات ممرات العبور والمرور الخاصة بأنواع خاصة من الحركة من مثل حمل الصواني الضخمة فإنه ينبغي أن يتم تحديد مقاسات تبعاً لذلك.

وفي هذه الحالات (أي عندما تكون هناك حاجة إلى عمل مجمع ومر للمرور) فإن هذا يتطلب ممر عبور الحد الأدنى لعرضه هو 42 بوصة (105سم)؛ وذلك للسماح بمرور شخص بجوار شخص آخر في مكان العمل، أما الممرات التي توجد حيث يعمل الأشخاص بنظام وترتيب تكون فيه جلستهم ظهراً لظهر ينبغي أن ينحصر لها 48 بوصة (120سم) عرضاً؛ وذلك للسماح بمرور أشخاص آخرين بين هؤلاء الجالسين. وثمة نقطة مهمة وهي أنه كلما قلت الحركة أو التحرك المطلوب لإدارة وتشغيل المنشأة قلت الحاجة إلى مساحة خالية للممر.

ملخص الاعتبارات التصميمية لممرات العبور

لتدفق المواد والعمال بين أماكن العمل والمعدات فإنه يتم إضافتها عند الحاجة لذلك من أجل تطوير وتوسيع المساحة الخالية الخاصة بكل وظيفة.

ممرات العبور:

توجد كثير من المشكلات الموجودة في المطابخ إلى التفكير غير الكافي لإيجاد تتابع وتدفق انسيابي لكميات الطعام عبر المطبخ، وتعد مسألة المساحات الخالية الخاصة بالممر أمراً ذا شأن كبير في المنشأة الخاصة بالأطعمة، وثمة بعض القواعد والملاحظات والتوصيات التي يمكن ذكرها هنا بغية الوصول إلى تصميمات نموذجية، ونذكر فيما يلي بعض المناطق الوظيفية والمنفصلات التي تؤثر على احتياجات المساحة الخالية لها؛ وذلك من أجل توضيح هذا الإجراء ودراسة ممرات العبور فهي واحدة من المنفصلات المشتركة بين جميع المناطق والتي يجب الاهتمام بها.

يتم استخدام ممرات العبور لنقل المواد والعمل، كما لا ينبغي أن يتم الخلط بينهما وبين ممرات العمل التي توفر للعمال المساحة الخالية لإنجاز عمله، أما الغرض الأساسي لممرات العبور فهو السماح بحركة سريعة بين أماكن العمل والمعدات والمناطق الوظيفية، ولأن ممرات العبور ليست بمثابة مساحة خالية إنتاجية فإنها ينبغي أن تكون ذات حد أدنى من حيث المقاسات والحجم وينبغي أن تكون ممرات العبور ذات اتساع يكفي فقط لتوفير الحركة السهلة للمواد والعمال المطلوبين لتشغيل المريح للمنشأة.

وبشكل عام ينبغي أن لا يتم الفصل بين ممرات العمل وممرات العبور والمرور بقدر الإمكان، وعادة ما يكون تحقيق هذا ممكناً عن طريق جعل ممرات العبور عمودية على ممرات العمل. وفي بعض الحالات يمكن دمج ممرات العمل وممرات العبور عندما يكون العبور قليلاً وبعد ذلك حلاً أفضل لمشكلة التصميم ولسوف تعمل ممرات العبور التي تحمّد منطقتين أو

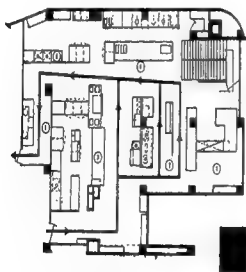
تصميم المطاعم

ممرات العبور بالمطاعم

ج - تتسم الطرق التي تمتد على طول المحيط أو الحد الخارجي لقاعة من القاعات بأنها هي الطرق الأطول المتاحة بين الأقسام مما يتطلب مزيداً من الوقت للنقل والحركة.

3 - تتطلب ممرات العبور والممرات ويصورة خاصة ممرات العمل ذات العرض الكبير للغاية كثيراً من الخطوات الإضافية، غالباً أثناء حمل العمال أحمالاً ثقيلة نسبياً، وعليه ينبغي أن يتم تحديد مقاسات أو أحجام الممرات تبعاً للعلامات الإرشادية التي تعلوها.

ومن غير المنصوح به على الإطلاق نقل وتحريك المرور عبر الممرات حيث يجب على العمال العبور بصورة مستمرة بين موقعين على كلا جانبي الممر فيصبح عرض الممر كبيراً وقد ينطوي هذا على خطورة بالغة.

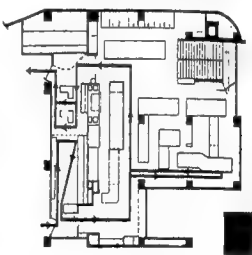


التصميم الحالي

4 - شاحنة صغيرة لنقل الأطعمة الساخنة

5 - إعداد الأطعمة الساخنة

6 - منطقة إيداع الملابس



التصميم المقترح

1 - غسل الأواني والأواني

2 - حجرة إعداد الأطعمة الباردة للجرسونات

3 - إعداد الأطعمة الباردة

الشكل - (181) الحركة أو الانتقال عبر ممر العبور في المنشآت الخاصة بمطبخ المقهى (مندق كومونور)

بالمطابخ:

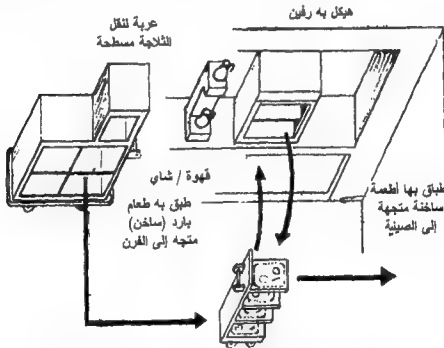
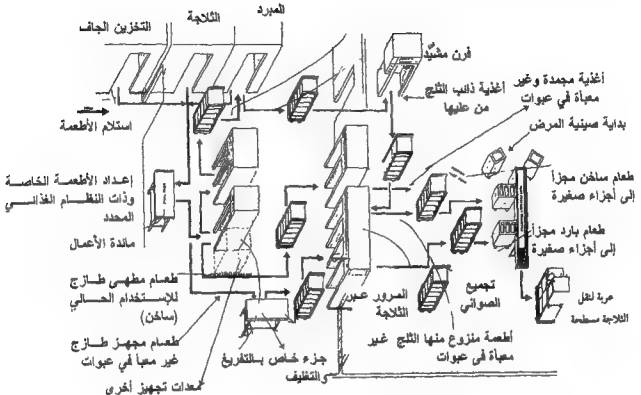
1 - ينبغي أن يتم تصميم ممرات العبور والممرات لغرض خدمة قسمين بقدر الإمكان، أما ممرات العبور والممرات الواقعة في مواجهة الحوائط فتستخدم قسمياً واحداً فقط ألا وهو المجاور للممر.

2 - للممرات الموجودة حول المحيط أو الحد الخارجي للمطبخ عدة عيوب:

أ - تستخدم قسمياً واحداً فقط.

ب - تستخدم منطقة كبيرة مقارنة بالمنطقة الباقية، وعلى سبيل المثال فإن الممر الذي عرضه 1.5م ويمثل حول المحيط أو الحد الخارجي الكامل لمنطقة تبلغ 3.6م² يستخدم تقريباً 25% من المنطقة الإجمالية المتاحة.

ممرات العبور بالمطاعم



الشكل - (102) مطبخ بأحد الأجنحة داخل فندق. أداء انسيابي للعمل الخاص ببرنامج خدمة تقديم الطعام بأحد الفنادق توزيع يارد وطريقة تدفئة جناح الفندق

منطقة الاستلام

بالوجبات ويمكن استخدام تقدير عام يتراوح بين (0.11، 0.23 كيلوجرام) لكل وجبة، ويرتكز هذا على تقرير الوزن الإجمالي لكل وجبة متوسط وزنها (0.45 - 0.680 كجم) وتختص هذه الأرقام بالوجبات الكاملة وكذا التعديلات التي يجب عملها للوجبات الجزئية. وإذا ما تم استخدام تقدير يبلغ (0.23 كجم) لكل وجبة فعندئذ يكون الوزن الإجمالي للتخزين الخاص (1932 كجم) (8400 وجبة \times 0.23 سم) وجبة ثم يتم قسمة الوزن الإجمالي المقدّر على متوسط الكثافة في نفس المكان لكل (721 كجم لكل متر مكعب) وهو ما سيتناول الحجم الإجمالي للسلع التي يتعين تخزينها، وفي هذا المثال فإن الحجم الإجمالي بالأمطار المكعبة $110 \text{ م}^3 \div 45$ ويتضح من هذا أنه ستكون ثمة حاجة إلى مساحة خالية (2.64 م²) للسلع من غير أن يؤثر ذلك على المساحة الخالية الخاصة بتناول الطعام.

• أما إذا ما تمّين تخزين السلع على أرفف فإنه يمكن حساب المساحة الكلية لهذه الأرفف عن طريق الأخذ في الاعتبار الارتفاع الذي يمكن أن تصل إليه المواد التي سيتم تخزينها على الرف، ذلك أنه إذا كان ارتفاع المواد التي سيتم تخزينها على الرف يصل إلى 30 سم فإنه ستكون ثمة حاجة إلى (8.67 م²) من الأرفف، أما إذا استخدم ارتفاع يصل إلى (0.45 م) فعندئذ يكون ثمة حاجة إلى (5.78 م²) من الأرفف، ويتم حساب طول الأرفف عن طريق قسمة الأمتار المربعة على عرض الرف المستخدم.

هذا ويمكن استخدام طريقة الحساب أو التقدير هذه للمناطق المخصصة لتخزين التلاجة والمبرد ووزن كل أصناف الوجبات التي سيتم تخزينها.

ويمكن أن يتم افتراض أن يكون متوسط كثافة الأصناف الموجودة بالتلاجة (481 كجم/ متر مكعب). ويمكن افتراض أن تكون الأصناف التي سيتم تخزينها في المبردات لها كثافة في نفس المكان بمقدار (641 كجم/ متر مكعب).

التخزين المشترك

يبلغ الحد الأقصى من ارتفاع التخزين ثمانية أو تسعة صناديق في 1.8م، ويتحدد رقم المخزونات المطلوبة عن طريق سهولة الوصول إلى السلع التي تتسم بالاختلاف، بالإضافة

بالنسبة إلى المتغيرات الرئيسية التي تؤثر في حجم المساحة الخالية المطلوبة لاستلام مواد ما فهي العدد والنوعية وحجم كميات المواد التي ينبغي تسليمها وتوصيلها والتي يجب التعامل معها في فترة ما. وثمة العديد من العمليات التي يمكن أن يكون بها كميات ينبغي تسليمها وتوصيلها، فإنه ينبغي التعامل فقط مع كمية واحدة في فترة ما. ويجب الوضع في الاعتبار أنواع المواد التي سيتم استلامها وتلقيها وذلك بسبب تنوع الحاويات وطرق التعبئة المتاحة، ويجب أن يوضع في الاعتبار سهولة الفتح والفحص والتحريك والنقل. وإمكانية التخزين لها تأثير على المساحة الخالية المطلوبة.

ويمكن أن يعتمد حجم الطلبات التي يجب التعامل معها على المساحة الخالية المتاحة للتخزين داخل المنشأة، كما يتم تحديده بالتزامن مع احتياجات المساحة الخالية المطلوبة للتخزين، ومن خلالها يمكن تعديل المساحة الخالية الخاصة بالتخزين عن طريق تكرار الطليبات، ويمكن للعدد الكبير من تكرار الطليبات التقليل من احتياجات الحجم الخاص بمنطقة الاستلام، كذلك فإنه ينبغي تحديد احتياجات المساحة الخالية الخاصة بالاستلام والمساحة الخالية الخاصة بالتخزين معاً بعد أن يتم تقييم هذه العوامل.

مناطق التخزين

يتم تحديد حجم المساحة الخالية المخصصة للتخزين والتلاجة والمبرد اللازمة للمنشأة عن طريق عدد أيام التخزين المطلوبة، وهناك توصية عامة خاصة بالتخزين الجاف للأغذية وهي أن يتم توفير مساحة خالية للمواد التي تكفي مدة تتراوح بين أسبوعين وأربعة أسابيع، وذلك كله اعتماداً على توافر وسهولة الحصول على أنواع وأصناف الأغذية، ويمكن تقييم الحجم أو الكمية الإجمالية للسلع المتعين تخزينها كما يلي:

أولاً: القيام بتحديد عدد الوجبات اللازمة لتحديد مساحة التخزين اللازمة لها.

ثانياً: تقدير وزن الأصناف الموجودة لكل وجبة من الوجبات التي سيتم تخزينها في المنطقة المخصصة للتخزين الجاف ويتطلب هذا تقييم وتقدير جميع الأصناف الموجودة

تصميم الطاعم مناطق الإستلام والتخزين

النقل بين منطقة التخزين التبريدي وأقسام الإحداد والتجهيز، ولهذا السبب، فمن المقترح أن يكون موقع التخزين التبريدي على مقربة من أقسام التجهيزات.

وهناك ترتيب آخر ألا وهو جعل التخزين التبريدي وأقسام التجهيز على مقربة من استلام البضاعة الواردة ثم الانتقال إلى أقسام التجهيز والإنتاج النهائي.

ويوجه عام فإنه من المنصوح به أن تكون فتحة مخزن الباردات ناحية الشلاجة وليس مباشرة ناحية مطبخ التدفئة والتسخين ومع هذا الترتيب فإنه يمكن استخدام الشلاجة استخداماً مزدوجاً: أولاً كشلاجة ثانياً كافتيريا، ومن المرجح أن يكون لهذا فائدة كبيرة في المستقبل حيث إن الاتجاه السائد ينحو نحو الاستخدام المتزايد للأغذية المحفوظة بالتبريد وثمة موقع بديل لمبرد التخزين بالقرب من منطقة الطهو الرئيسية ويساعد هذا على التقليل إلى الحد الأدنى من مسافة الحركة والانتقال من جانب الطهارة في الحصول على الطعام والذي يتم جلبه وشراؤه بحالة جاززة للطهي.

هناك عوامل عديدة تؤثر على احتياجات المساحة الحالية الخاصة بالأغذية المبردة وذات درجة الحرارة المنخفضة، وسوف تحدد الكمية المخزنة في فترة ما احتياجات التخزين. كما يتضح التنوع في نوعية التخزين عن طريق السلع التي يتعين تخزينها. ويمكن أن يسير التخصيص في المرحلة التمهيديّة على النحو التالي: 20% إلى 35% للحوم، 30% إلى 35% للفواكه والخضروات، ومن 20% إلى 25% لمنتجات الألبان، بما فيها تلك الموجودة في المنطقة التي يتم تقديم الخدمة فيها، ومن 10% إلى 25% للأغذية المجمدة ومن 5% إلى 10% للأغذية المحتفظ بها إلى موسم آخر والسلطات والمواد الخاصة بصنع الشطائر أو (الساندوتشات)، وكذا المخبوزات. هذا ويستخدم بعض المصممين مساحة 0.4م³ للتبريد لكل مائة وجبة كاملة. بينما يحدد البعض الآخر مساحة قدرها 0.4م³ من المساحة الحالية القابلة للاستخدام في الشلاجة وذلك لكل ثلاث وجبات يتم تقديمها.

وفي بعض الأجواء والظروف المناخية يجب توفير مساحة خالية خاصة بالتجميد لبعض الأغذية من مثل الفواكه المجففة والجوز واللوز والبنّيق، والحبوب (كالأرز والقمح)

كذلك إلى الكمية، ويتطلب حدد من الصناديق للكونة في المخزن بارتفاع 2.4م إلى 3.6م²، (منطقة تخزينية مساحتها 6 × 6م)، كما يمكن أن تكون الممرات ذات الأرفف التخزينية والتي تبلغ 90سم ضخمة وغير مناسبة ويفضل أن تكون 105م. أما الممرات الأكثر اتساعاً، فإنها تكون مطلوبة إذا تم استخدام العربات المسطحة المنخفضة. وإذا كانت الصناديق موجودة تحت الأرفف فإنه يجب تعديل ارتفاع الرف الأسفل لضمان مزيد من التوسعة للمساحة الحالية الخاصة بالعمل لنقل الطعام من الحاويات. أما الأرفف المثبتة فتكون على خير وجه عندما يتم تصميمها بطريقة تتناسب مع أحجام السلع المخزونة. إضافة إلى هذا ينبغي أن يتسع عمق الرف لأي من عرض أو طول الصندوق، وينبغي أن تكون المساحة الحالية الداخلية كافية للعدد الذي يتعين تخزين بعضه فوق بعض مع ترك من 4 ~ 5سم كمساحة خالية حرة وغير معوقة وذلك لتسهيل تحديد الأماكن.

أضف مزيداً من السلك لأرفف المساحة الحالية الداخلية وذلك عند تحديد المقاييس بين المراكز.

حدد موقع السلع الثقيلة بطريقة تقلل من الرفع وتسهيل من عملية التوزيع. وعلى سبيل المثال ينبغي أن تكون براميل الزيت والمخل بها صنادير وأن تكون مزودة بمضخات أو تكون موضوعة على شبكات قصبانية، أما سطح المائدة والموازين فينبغي أن يتم تحديد موقعها بطريقة تتناسب مع التصريف الملائم للمخزونات الجافة.

حاول في تصميمك أن تجعل جميع المنتجات مرتفعة على الأقل لمسافة 15سم أعلى من الأرضية أو يجعلها متحركة لتسهيل تنظيف منطقة التخزين. حدد ارتفاع الرف العلوي بطريقة تكون في متناول المراء دون الحاجة لاستخدام كرسي أو سلم مندرج. هذا ويصل متوسط المدى الرأسى للرجال 210سم ولل سيدات 205سم. كما يستخدم الرف العلوي للعبوات الخفيفة الوزن الضخمة الحجم.

التخزين التبريدي

تتسم عمليات الإنتاج داخل المطابخ بالقلّة النسبية لكميات الواردة من الإمدادات والمون التبريدية مقارنة بحركة

تصميم المطاعم

مناطق الإستلام والتخزين

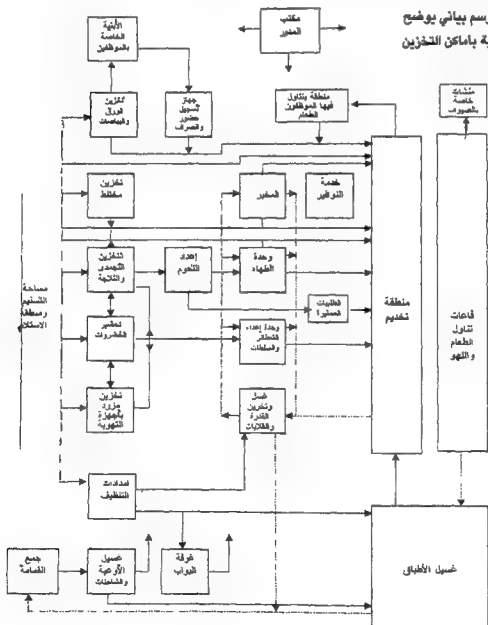
ترك مساحة خالية للتخزين قدرها من 45 إلى 60 سم وذلك على جانبي المر. وإذا ما تم تخزين الأقفاص والصناديق فإنه يمكن زيادة مساحة التخزين.

أما الحد الأدنى لحجم الشلاجات الكبيرة فهو 2.4 - 2.7م عرضاً وحوالي 30 طولاً. ويسمح هذا بوجود منطقتين للتخزين 75 سنتيمتر، وعمر قدره من 90سم إلى 1.2م.

والأغذية الأخرى وذلك لمنع إصابتها بالسوس والحشرات.

يمكن أن تصبح الشلاجة الضخمة ملائمة لعملية التشغيل التي يتم فيها تجهيز من 300 إلى 400 وجبة يومياً، كما يمكن إضافة أماكن إضافية عندما يتم تجهيز من 400 إلى 500 وجبة لكل يوم. هذا وتسمح الشلاجة الضخمة بالتخزين على كلا الجانبين مع وجود مساحة خالية كافية للمر. كما ينبغي

الشكل - (103) رسم بياني يوضح العلاقات الوظيفية بأماكن التخزين



تصميم المطاعم مناطق الخدمة

تكلفة التخزين - مناطق الخدمة

يتم تصميم مناطق الخدمة لمعظم المنشآت الخاصة بتقديم خدمة الموائد كجزء من المناطق الرئيسية المخصصة للطهو. أما المنطقة المخصصة للعربات الخفيفة لنقل السلع وتخزينها فهي متضمنة في احتياجات المنطقة الرئيسية المخصصة للطهو.

مواقع الخدمة الخاصة بخدمة الموائد يمكن وضعها موضع الاعتبار عند عمل الحسابات والتقديرية الخاصة بالمناطق المخصصة لتناول الطعام. تتطلب عمليات التشغيل داخل الكافيتريات مساحة خالية لأعمال الخدمة؛ وذلك بالإضافة حيز للقاعة الخارجية والقاعة الخاصة بخدمة الطاولات، وقاعة للضيوف، وتمثل المتغيرات التي تؤثر في حجم الخدمة في عدد الأشخاص الذي سيتم تقديم الخدمة إليهم وكذلك الوقت المسموح به للخدمة. هذا وتختلف معدلات خط الخدمة من شخصين إلى عشرة أشخاص في الدقيقة وذلك بالنسبة لطاولات الكافيتريات ذات الخط المستقيم المباشر، ويعتمد معدل خط الخدمة على عدد الاختيارات وصل عدد العاملين.

ويمكن تحديد طول الطاولات الموجودة بالكافيتريات عن طريق تنوع أصناف الأطعمة المروضة، كما ينبغي توفير مساحة خالية كافية لعرض وبيع أصناف معينة من الأطعمة.

ويمكن عمل تقدير تقريبي للمساحة الخالية المطلوبة للطاولة ذات الخط المستقيم يبلغ من 10 إلى 15 قدماً مربعاً، و(1.39م²) للمساحة الخالية من الأرضية لكل قدم طولي من الطاولة، ويسمح هذا بتوفير قاعة وعمرات الزبائن، وقاعة للأشخاص القائمين على تقديم الخدمة، ومعدات المقهى، وغالباً ما تتطلب التندريات الخاصة بمراكز التسويق التجاري 18 - 20 قدم² من منطقة لكل قدم طولي من الطاولة.

يرتبط تحديد حجم المنشآت الخاصة بالخدمة في الكافيتريات ارتباطاً مباشراً بسعة القاعة المخصصة لتناول الطعام ونتائج التصميم المثالي. إن عدد المقاعد الموجودة داخل مناطق تناول الطعام له علاقة مباشرة بمعدل الأشخاص المغادرين لخط الخدمة لتوسط زمني معين لتناول الطعام،

ويمكن التعبير عن هذه العلاقة بالمعادلة الآتية:

$$(م = ع/ز)$$

حيث تشير:

«م» إلى: معدل الأشخاص المغادرين الخدمة.

«ع»: فتشير إلى عدد المقاعد الموجودة في منطقة تناول الطعام.

«ز»: فتساوي الزمن العادي أو المألوف لتناول الطعام.

وعلى سبيل المثال فإنه ينبغي بالنسبة إلى قاعة تناول الطعام ذات الثني مقعد والتي يكون فيها المتوسط الزمني لتناول الطعام 20 دقيقة، أن نخدم منشأة عدية قادرة على التعامل مع شخص في الدقيقة. أما إذا كان المتوسط الزمني لتناول الطعام هو 30 دقيقة فإنه يجب على منشأة الخدمة أن تكون قادرة على أن تتعامل مع 6.7 (م = 30/20) شخص في الدقيقة.

مناطق الصرف الصحي

منطقة غسل الأطباق:

مع الاستخدام الحديث للمناقلات والسيور الرأسية والأفقية أصبح بالإمكان اختيار منطقة غسل الأطباق بالقرب من موقع استخدام الأطباق.

وتعتمد المساحة الخالية المطلوبة لعملية غسل الأطباق على الطرق والمعدات المستخدمة. وفي جميع الحالات يجب توفير قاعة كافية لتلقي كميات الأطباق المتسخة المحتمل وصولها في أي فترة، بالإضافة إلى مساحة خالية للتخزين والوضع في السلال على سير ناقل بإحدى مرات الفصل، أو في عملية ما قبل الشطف. ويمكن أن تكون الأبعاد فقط من 75 إلى 90 سم للمسالة ذات الخزان الواحد، ومن 150 سم إلى 180 سم للبلالعات، أو أعلى من 75 سم للمسالة ذات السير الناقل. أما الاحتياجات المطلوبة لمنطقة الأطباق النظيفة فسوف تختلف. ومن الأهمية بمكان أن توجد مساحة خالية كافية للأطباق كي تكون معرضة للهواء لمدة كافية وذلك لتجفيفها

الطعام والأقسام الخاصة بالأعمال المختلفة. وعلى سبيل المثال فإن انسكاب المواد والأطعمة وكذا كسر الأطباق والأدوات يجعل المكان قبيحاً وهما يعتبران من المخاطر التي تحدث بصورة غير مقصودة، غير أن العناية أو الإصلاح الفوري لا يتطلب معدات ثقيلة أو ضخمة ولكن يمكن التعامل معه بأشياء من مثل مكنسة صغيرة أو سلة القمامة أو ممسحة أو دلو صغير، وهي أدوات لا يتم استخدامها في عمليات التنظيف الكبرى، هذا ويمكن تصميم وحدة متحركة لحمل هذه الأدوات أو توفير خزانة أو حيز صغير لها.

أما المعدات اللازمة لعمليات التنظيف الكبرى فتعتمد على الأرسنيات وزخارف البنى وقطع الأثاث التي يتعين تنظيفها، وتحدد أي من المكنسة الكهربائية أو جهاز الصقل بالشمع الذي سيتم استخدامه. وقد يكون هناك حاجة لمساحة خالية لتخزين العربات المنخفضة المسطحة الخاصة بمون الحاجب أو البواب والخاصة كذلك بأصناف احتياطية متنوعة من مثل مصابيح الإضاءة، كما ستكون هناك حاجة كذلك للتخزين والإفراغ والتنظيف والتزويد بالبنزين وذلك للمساحات الخاصة بالتنظيف والتجفيف الهوائي.

قسم القُدور والغلايات

يجب وجود منطقة لتجميع الأواني والأوعية المتسخة تتسع لأضخم كمية يمكن أن تصل إلى هذا القسم في فترة ماء، ومن المرجح أن تحدث الأوقات الأكثر إحراجاً عندما يتم إفراغ حاويات التجهيز من أجل الصيانة.

غسل القُدور

هناك العديد من التجهيزات الأصغر حجماً تحاول استخدام نفس البلاعات لغسل القُدور وتجهيز السلطات والحضروات، بيد أن هذا الأمر ليس منصوحاً به، أما المنصوح به فهو حد أدنى مؤلف من جزئين - ويفضل أن تكون ثلاثة أجزاء مع وضع جزء من طبقة لرجة أو شحم بين الجزء من الأولين، وتعتبر الأقسام الرئيسية للخدمة والتخزين والطهو هي المصدر الأكبر للقُدور والقلابات وأدوات المطبخ الأخرى، وهناك حاجة لمنطقة تخزين كبيرة نسبياً للقُدور المتسخة حيث إنه

قبل التخزين. وبالنسبة للغسالة ذات السلال فمن المستحسن ترك مساحة خالية تتناسب مع تلك المساحة التي تتطلبها ثلاث سلال، بالإضافة لكمية مخزونة من الصواني، وثلاث أو أربع مخزونات من الأطباق.

وبالنسبة للغسالات ذات السلال فمن المنصوح به عادة أن تشغل منطقة الأطباق النظيفة 66% للمساحة الخالية الإجمالية الخاصة بالمنضدة والمنطقة الخاصة بالأطباق المتسخة 40%.

وتتأثر احتياجات المساحة الخالية بالطرق المستخدمة في نقل وتخزين الأطباق. ويرجع هذا إلى أنه عند استخدام معدات التخزين المتحركة يكون ثمة حاجة لمساحة خالية للوحدات الكثيرة أكبر مما يتم عند استخدام عربة يد واحدة للنقل ويتم تفريغها وتحميلها بصورة متكررة. ويستحسن عمل الفرز، أو المعالجة أو فحص الأواني الفضية (الفضيات) وأية أدوات أخرى من أدوات المائدة على سطح المنضدة. وقد يتطلب تركيب غسالة ومجفف للبياضات والمفروشات في المغسلة مساحة خالية.

ويجب أن يكون المكان المخصص لغسل الأطباق ذا تهوية وإضاءة جيدة ولها أسطح لامتناهية الصفاء.

وتفضل الفنادق الكبرى توفير قاعة منفصلة لغسيل الفضيات حيث يمكن تنظيف الأواني الزجاجية أو الخزفية أو المعدنية المجوفة تنظيفاً سليماً، ثم يتم تلميمها وصيانتها، ومثل هذه المنطقة يمكن عادة أن توفر وسيلة جيدة للتعامل مع الفضيات الثمينة.

وفيما يتعلق بمعدات الغسيل المتحركة فإنه ثمة حاجة إلى مساحة خالية في المكان الذي يمكن فيه حصر طرشة المياه المستخدمة والذي يوجد به شبكة صرف جيدة، ويمكن أن تكون هذه المنطقة مجاورة لقسم غسل الأطباق أو للمكان الذي يتم فيه غسل الأوعية المعدنية، ويحدد كل من حجم ونوعية المعدات التي يتم التعامل معها احتياجات المساحة الخالية.

كما هناك حاجة إلى منطقة تخزين لمعدات التنظيف عند الطوارئ، وذلك في علاقة ملائمة مع القاعات الخاصة بتناول

تصميم المطاعم منشآت خاصة بالموظفين والضيوف

على جداول عمل الموظفين والسياسات المتبعة في المؤسسات المختلفة.

دورات المياه وصنابير الاستحمام:

من المفضل أن يكون موقع الأبنية الخاصة بدورات المياه على مقربة من مناطق العمل وليس في موقع بعيد ترشيدها لوقت العمل وبما يسمح بمزيد من الإشراف والرقابة على الموظفين، كما ينبغي توفير أبنية منفصلة لكل من الرجال والنساء بالإضافة إلى أنه يجب أن تكون منفصلة عن المناطق الخاصة بالأطعمة عن طريق عمر أو مدخل مزدوج، وتشتمل هذه الأبنية على حوض غسيل لكل من 8 إلى 10 عمال، ومرحاض لكل 12 إلى 15 سيدة ومرحاض ومبلو لكل 15 رجلاً ويكون حجم دورات المياه تقريباً 0.90×1.5 م.

ويكون لنوعية الموظفين، والمناخ والأحوال الجوية، ونوع العمل وظروفه، تأثير على الحاجة إلى الأبنية الخاصة بالصنابير الخاصة بالاستحمام، وتعتبر صنابير الاستحمام مناسبة للموظفين الذين يعملون في المناطق الرطبة الحارة ويتم استخدامها على نحو شيق في الأماكن التي يكون فيها الطقس بارداً في غالبية العام، وعندما تكون مناطق العمل جيدة التهوية.

المعدات الخاصة بتسجيل الحضور والانصراف

ويجب توفير مساحة خالية لجهاز المسجل الزمني الخاص بتسجيل حضور وانصراف الموظفين في مكان ظاهر بالمكتب، كما يراعى أن تكون الأرفف الخاصة بتعليق بطاقات الحضور والانصراف مثبتة على الحائط، وأن تكون ذات سعة كافية لعدد العمال، وأن تكون المساحة الحالية المقدرة لساعة التسجيل هذه حوالي 45 بوصة عرضاً $\times 30$ سم عمقاً ارتفاعاً ويتسع حامل أو رف البطاقات لعدد خمسين بطاقة فيصل حجمه إلى 7×70 سم.

الاعتبارات العامة

لقد دلت الدراسات على أن حجم المنشآت الخاصة بالموظفين يختلف اختلافاً بيناً ونسباً، وعلى سبيل المثال فإن عمليات التشغيل الصغيرة قد لا يوجد بها حجرات خاصة

لا يتم غسلها في نفس الوقت الذي يتم جلبها فيه من قسم غسل القدور، ويصدق هذا بصورة خاصة إذا ما كان نفس العمال هم الذين يقومون على تشغيل غسالات الأطباق وقسم غسل القدور.

ويجب أن يوضع في الاعتبار ضرورة تخزين القدور والفلاجات وأدوات الطبخ الأخرى، ويمكن أن يحدث هذا في كل قسم تصل منه قدور وفي مكائين في المنطقة الخاصة بغسل القدور: قبل التنظيف وبعده.

المنشآت الخاصة بالموظفين

تشتمل المنشآت الخاصة بالموظفين على منطقة بها حجرة للدوايب المغلفة وحجرة استراحة ودورات مياه وصنابير استحمام وآلات لتسجيل الحضور والانصراف، وأحواض غسيل على مقربة من مناطق العمل وقاعة تناول الطعام، وينبغي أن يقع مدخل الموظفين في موقع يسمح للموظفين بالتوجه مباشرة إلى غرف ارتداء الملابس دون المرور عبر قاعة تناول الطعام أو منطقة الإنتاج.

المنطقة الخاصة بالاستراحة والدوايب المغلفة

ينبغي حماية التعلقات الخاصة بالموظفين في حالة جيدة وأمنة وذلك عندما يكونون في أعمالهم وسواء كان ذلك في دوايب وغزانات مغلقة مستقلة أو في دوايب مشتركة فإنه ينبغي ترك مساحة خالية كافية لتعليق الملابس الشخصية دون تزاخم أو حدوث تجمع لها، وإذا ما تم استخدام الدوايب المشتركة لوضع الملابس بها فإنه ينبغي وجود مساحات خالية منفصلة للملابس الخاصة الشخصية وملابس العمل، أما الدوايب المستقلة المنفصلة فينبغي تزويدها بأماكن لوضع النعقد والأشياء الأخرى السنية، وينبغي أن يسمح ارتفاع المساحات الحالية الخاصة بالملابس بأن يتم تعليق أطول ثوب من الملابس دون حدوث أي تجمع به، كما ينبغي أن يكون الحد الأدنى للعمق من الواجهة الأمامية إلى الجزء الداخلي هو 50 سم.

ويعتمد الحجم المناسب لاستراحة الموظفين بدرجة كبيرة

تصميم المطاعم

منشآت خاصة بالموظفين والضيوف

توفير قاعات للإبداع يمكن أن تتسع للملابس التي تمثل حلاً كبيراً للعلاء.

ويشغل حامل السترات حوالي 50 × 50 وارتفاعها 180سم ويمكن أن تتسع 8 ملابس.

المنشآت التلفزيونية

عادة ما تكون حجيرات التلفزيونات مفصلة على مقابس التلفزيونات وذلك بسبب ارتفاع تكاليف التركيب وإعادة وضع شبكة الأسلاك في مكان آخر خلال عملية تجديدات تصميم التلفزيونات المكان، وينبغي أن تكون حجيرات (أكشاك) التلفزيون بعيدة عن الرؤية المباشرة على أن تظل في مكان ملائم للمناطق الخاصة بتناول الطعام ودرجة الاستقبال. ويعتبر توفير حجرة أو (كشك) التلفزيون لكل 50 مقعداً هو النسبة المألوفة.

تحديد مكان معدات التخلص من فضلات الطعام

يمكن تزويد معدات التخلص من فضلات الطعام بعدد من مجموعة أجزاء آلية مجمعة مختلفة الأنواع وذلك يجمعها ملائمة من الناحية العملية لأي مكان يوجد به فضلات الطعام.

وعند محاولة تحديد جهاز التخلص من فضلات الطعام ومجموعة الأجزاء الآلية المجمعة الملحقة به والتي تلائم الاستخدام على مائدة الأطباق المتسخة فإنه ينبغي بداية، الإجابة على الأسئلة الآتية:

- 1 - هل يوجد متسع كاف على مائدة الأطباق المتسخة لإيجاد مكان لبلاعة أو حوض خروطي - أو هل يجب التوفير في المساحة الحالية؟
- 2 - هل سيتم استخدام جهاز التخلص من الفضلات للتعامل مع الفضلات الناتجة أثناء عملية التحضير بالإضافة إلى الفضلات الناتجة من الموائد.
- 3 - هل ستوجد كمية من فضلات صوبات اللبن والفضلات الورقية الأخرى للتخلص منها؟
- 4 - هل سيكون هناك أكثر من حامل واحد يتم استخدامه لتشغيل نفس الآلة؟

بالدواليب المغلفة وربما يكون بها دورة مياه ومرحاض للعمال، والبعض منها لا يوجد به مناطق منفصلة لتناول الطعام، هذا ويمكن التخفيف من زيادة المساحة الحالية الكلية المستخدمة حينما تكون المناطق الخاصة بدورة المياه الرئيسية وحجرة الدواليب المغلفة موجودة في مكان بعيد وحينما يتم توفير منشآت إضافية بالقرب من مناطق العمل. ويمكن أن يقل ذلك حينما تكون المنشأة الخاصة بتقديم الطعام جزءاً من مؤسسة أكبر توفر منشآت للعمال الآخرين كما في المستشفى أو في الفندق.

المنشآت الخاصة بالضيوف

ينبغي أن تتميز المنطقة الخاصة بالضيوف بالمدخل والانتظار بالراحة والمودة وحرارة الاستقبال تجاه الضيوف، ويعتمد حجم هذه المنطقة على الحاجة المتوقعة للانتظار ونوعية الخدمة وعدد الأشخاص المحتمل أن يتجمعوا في فترة ما. وإذا ما كانت هناك ردة انتظار قريبة من قاعة تناول الطعام فإن ذلك قد يوفر مساحة خالية للانتظار.

ويعد موقع كابينة التلفون المخصصة للاستخدام العام ومنشآت دورات المياه في مكان ملائم لمنطقة الانتظار، وعلى سبيل المثال ففي قاعات تناول الطعام داخل الكليات يمكن توفير مكان متسع للكاتب في أماكن الانتظار، وإن وجود ردة تقترب من قاعة تناول الطعام سوف يساعد على التقليل من ازدحام ردة الانتظار، هذا ويفضل استخدام المقاعد أو الأرائك الجذيلة المنظر.

موظف الخزينة

المكان المفضل لموقع مكتب - موظف الخزينة هو على الجانب الأيمن من الباب عند الخروج؛ وذلك بهدف تفادي المرور المتقاطع وما ينتج عنه من اكتظاظ، وتتنوع الأبعاد من قبل موظف الخزينة، طبقاً للسلسلة التي يتم بيعها.

إبداع الجالكتات

يعتمد اختيار نوع وحجم مكان إبداع الجالكتات على الوظيفة محل البحث والدراسة. وما يعتبر بشكل عام أمراً غير اقتصادي فيما عدا في المطاعم الأكثر فخامة وترفاً - أن يتم

تصميم الطاعم منشآت خاصة بالموظفين والضيوف

وعند استخدام جهاز واحد للتخلص من الفضلات من قبل عاملين أو أكثر من عمال التشغيل فإن تحديد مكان الآلة أو الجهاز وتصميم المائدة يتخذ أهمية إضافية ، وعند استخدام عمالي تشغيل لآلة واحدة فإنه مما يعني بذلك عمل تركيبات من نوعية جزيرية الشكل ، أما إذا أريد استخدام أكثر من عمالي تشغيل لآلة التخلص من الفضلات فإن القناة أو المجرى هو الأكثر ملاءمة .

وعند العمل في الجزء الذي يسبق الغسل والذي يتضمن الغسل القبلي فإنه يجب إنجاز العملية التحضيرية كعملية منفصلة في بلاعة الغسل القبلي أو الفرق ، والذي يتم فيه التخلص من الفضلات ، ويؤدي هذا إلى عملية تحضيرية مماثلة بالغسل في ماء دافق . وتتكون هذه الآلة من خزان غسيل ، ومضخة إعادة تدوير ، وناقل يقوم بعملية الفصل ، وحوض لفصل الفضليات بعد سقوطها وآلة للتخلص من فضلات الطعام .

وينبغي أن تشغل الآلة موقعاً بين النقطة التي يتم فيها تجميع الأطباق المتسخة والنقطة التي فيها يتم فرزها قبل وضعها في الأرفف .

ولأنه يمكن استخدام المياه لنقل الفضلات من آلة التخلص من فضلات الطعام ، فإن هذه الآلة تستخدم المياه في البداية للفرق ثم تعيد استخدامها كوسيلة نقل ، ولتحقيق عملية تشغيل أكثر فاعلية وكفاءة فإنه ينبغي استخدام هذه الآلة أثناء الفرز كعملية مشتركة مجمعة وليس كعملية منفصلة .

أما أدوات المائدة الفضية التي تم فرزها والتي تنتظر أن يتم وضعها على الأرفف فتحمل مياهاً كافية لإزالة البقايا الصغيرة من فضلات الطعام التي يمكن أن تكون مازالت موجودة وملصقة بأدوات المائدة الفضية .

أما على التركيبات الموجودة في مائدة الأطباق ، حيث يكون هناك عاملان أو أكثر لعملية التشغيل وتحضير أدوات المائدة في مائدة الأطباق المتسخة ، وحيث تضم غسالة الأطباق وصلة غسيل قبلي مبيتة في داخل الحائط ، فإن عملية التشغيل الخاصة بالتخلص من الفضلات والفرق عن طريقة قناة أو

5 - هل يوجد لمنسلة الأطباق وصلة للغسيل داخل الحائط أم هل سيتم عملية ما قبل الشطف على جهاز التخلص من الفضلات أم سيتم جعلها جزءاً من آلة تدمج كلا الأمرين معاً؟

6 - هل سيتم استخدام الصوتي من النوعيات التي بها عيون أو أقسام؟

بالنسبة للتركيبات التي تكون فيها المساحة أو المنطقة المخصصة لتفريغ الأطباق المتسخة محدودة جداً ، ولا يستطيع خلق المساحة الخالية التي يتطلبها الحوض المخروطي أو البلاعة فإنه يوجد جهاز التخلص من قبل المصمم .

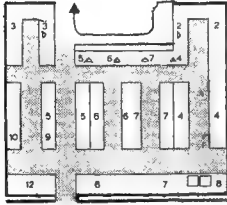
ومجموعة الأجزاء الآلية المجمعة والملاحقة به التي لا تشغل مساحة خالية أكبر من تلك المسموح بها للتخلص من الفضلات . وهذا الجهاز عبارة عن عملية تشغيل يقوم بها جهاز التخلص من الفضلات .

عند استخدام جهاز التخلص من فضلات الأطعمة للتخلص من كل من الفضلات الناتجة عن عملية التحضير وفضلات الموائد فإنه ينبغي أن يكون لمجموعة الأجزاء الآلية المجمعة جزءاً قابلاً للانشاء مبيتاً داخل الحائط ، ويمكن أن يقوم بهذه المهمة حوض مخروطي يحتوي على جلبة من الصلب الذي لا يصدأ يمكن نزعه ، وعندما يتم نزع الجلبة يصبح الحوض المخروطي عبارة عن صفيحة كبيرة لتلقي وتصريف السوائل - ويسمح هذا النوع من الصفائح بمرور الفضلات الورقية بسهولة ، وعندما يكون كل من الجلبة وبكرة الفضلات في موقعيهما عندئذ تكون مجموعة الأجزاء الآلية المجمعة مناسبة لعزل الفضلات والتحكم في الفضليات وأدوات المائدة الفضية التي يمكن أن تسقط بطريقة غير مقصودة في الحوض المخروطي .

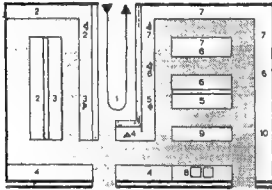
يمكن تركيب وصلة للشطف معلقة فوق جهاز التخلص من الفضلات عند الرغبة في ذلك ، بيد أنه من الصعوبة بمكان منع تيار الماء من الانسكاب والتدقيق على المائدة . ولسوف يساعد وضع الحوض المخروطي في تجويف بالوعة مسطحة قليلاً على حصر مياه الشطف .

تصميم الطاعم

التخلص من فضلات الطعام



الشكل - (184) مطبخ بمطعم ذو سعة بالنسبة للوجبات الرئيسية لأكثر من مائتي شخص عرضي، المطبخ ذو ترتيب طولي مع جعل التركيبات والتجهيزات الضخمة في المؤخرة



الشكل - (185) مطبخ المطعم

السعة: المطعم بسع 200 مقعد بإمكانه التعامل مع ثلاث جلسات كاملة. ويمكن لهذا التصميم كذلك تقديم الرعاية لضيوف فندق يلبثون مائة ضيف ويمكن كذلك أن يتسع لمطعم مفتوح لعامة الناس، وللمطعم منطقة خارجية لتناول الطعام (وهما معاً يتسعان لـ 400 ضيف)، حمر الجرسونات يوجد في المنتصف. المطبخ: ذو ترتيب طولي مع جعل التركيبات والتجهيزات الضخمة في المؤخرة.

يجرى توفر السرعة والمرونة. عندئذ يمكن لعمال التشغيل الانتقال إلى محل العمل وليس تحريك الحمل لموقع ما، ويمكن للتركيب من هذه النوعية أن يستغل تدفق المياه العذبة داخل القناة أو المجرى أو تركيباً يوجد به كمية من المياه للمعاد تدويرها والمختلطة بكمية صغيرة من المياه العذبة أن يحمل الفضلات إلى آلة التخلص من فضلات الطعام.

وعند التصميم لأكثر التركيبات فاعلية فإنه يجب توجيه الاهتمام والتركيز على عرض وطول القناة أو المجرى وعلى ما إذا كانت القناة أو المجرى مستقيمة الشكل أو على شكل الحرف (L) أو أي تصميم آخر.

وإذا كانت القناة قصيرة ومستقيمة فإن التركيب الخاص بقناة المياه العذبة سوف يؤدي وظيفته بصورة ممتازة. وعادة ما تكون آلة التخلص من الفضلات متصلة بالطرف الأسفل من مقطع القناة وتدخل المياه العذبة في الطرف المواجه والمعاكس وفي مواقع متوسطة على امتداد القناة أو المجرى.

التخلص من الفضلات في منطقة إحداد الخضروات

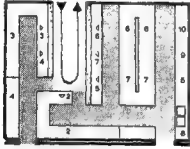
عند اختيار آلة التخلص من فضلات الطعام للتركيب في المنطقة المخصصة لإحداد الخضروات وتحضيرها، فإن المصمم ينبغي أن يضع أمام ناظره أنه سوف يحتاج إلى التخلص من الفضلات الكبيرة والورقية، كما ينبغي أن تكون الفتحة نحو آلة التخلص من الفضلات قادرة على التعامل مع هذه الفضلات، وينبغي عليه اختيار مجموعة الأجزاء الآلية المجمعة على امتداد آلة التخلص من الفضلات التي توفر وسيلة من وسائل الراحة.

التخلص من الفضلات في منطقة القدور

* المنطقة الخاصة بالقدور والقلايات منطقة مهمة، حيث ينبغي فيها توجيه الاهتمام إلى تركيب آلة التخلص من فضلات الطعام؛ وذلك لأن هناك كمية كبيرة من الفضلات التي تبقى على أواني المطبخ.

ويمكن تزويد آلة التخلص من الفضلات بتجهيزات خاصة بمصرف البلاءة يتم تركيبها في قاعة البلاءة أو تكون ضمن مجموعة مناسبة من الأجزاء الآلية المجمعة ويتم جعلها جزءاً من مائدة العمل المجاورة للبلاءة.

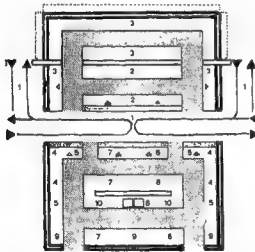
متحرف، عرضي. المطبخ: تم عمل التصميمات الخاصة بأجهزة الطهي والتحميص والشواء والقلي كهيكل أو إنشاءات حائطية.



الشكل - (108) مطبخ أحد المطاعم

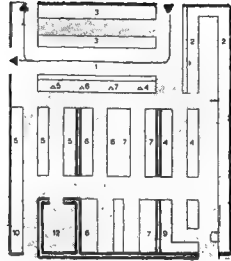
السعة: التصور الخاص بهذا الترتيب هو تصور بلاتم مطعماً راقياً شهيراً يبيع بالزبائن (يسع تقريباً 600 شخص - أي 150 مقعداً يتم شغلها أربع مرات). عمر الجارسونات: في المنتصف.

المطبخ: تم عمل التصميمات الخاصة بأجهزة الطهي والتحميص والشواء والقلي كهيكل أو إنشاءات حائطية.



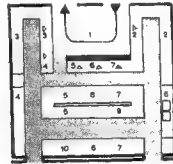
الشكل - (109)

مطبخ لأحد المطاعم الكبرى يتناسب مع المطاعم ذات القاعة الملحقة الكثيرة ومكان إعداد الطعام الذي يقدم الوجبات الخفيفة الذي تكون نائفة وبارزة ناحية القاعة الرئيسية



الشكل - (106) مطبخ أحد المطاعم الكبرى يتناسب مع المطاعم التي يوجد بها منضفات وتجهيزات خاصة بالمؤتمرات والحفلات الخاصة الكبيرة

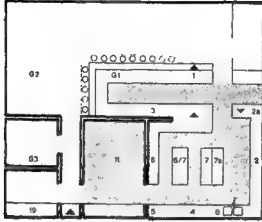
السعة: 800 - 1000 شخص أي 200 مقعد يتم شغلها أربع مرات. عمر بهم متحرف عرضي، مع جعل بوفيه الطعام في الجزء الأمامي، من السهل على الجارسونات جلب المشروبات والأصناف الأخرى في الممر الخاص بالجارسونات في المطبخ ومن جانب قاعة تناول الطعام، كذلك بطل البوفيه على قاعات تناول الطعام. المطبخ: ذو ترتيب طولي مزود بأمان للمعدات الضخمة.



الشكل - (107) مطبخ مطعم يتناسب بصورة خاصة مع مطاعم المدينة أو الوحدات القصيرة

السعة: من 1200 إلى 300 شخص، عمر الجارسونات

تصميم المطاعم



الشكل - (110)

في المطاعم والمطابخ داخل المدينة والتي تصلها المواد التي تحتاجها بصورة يومية ليس لمة ضرورة لجعل المساحة الخالية الخاصة بالتخزين كبيرة بصورة واضحة.

بيانات الشكل:

- 1 - طاولة تقديم المشروبات والوجبات.
- 2 - خزانة أطباق.
- 3 - برتبه المشروبات بالإضافة إلى الخلاط وآلة التحميص، وحاوية الآيس كريم.
- 4 - موقع الفرن والمجمعات والفطائر الصغيرة. 5 - طاهي اللحوم والأسماك والسلطات.
- 6 - طاهي الوجبات والصلصات / كما هي المشويات والمقلبات والمجمعات. 6 - بوتجاز مطبخ ذو عيون.
- 7 - طاهي الشوربات والخضروات والأطباق الجانبية.
- 7/1 - وعاء أو جهاز للطهي بالبخار ذو مستوى عالي الأداء.
- 7/6/1 - خزانة تدفئة وطاولة تدفئة لتقديم الخدمة بها مصابيح تدفئة.
- 8 - غسل القدور والفلايات.
- 11 - تخزين، فواير، مكتب (بدلاً من قاعات التخزين الباردة) - عزقات المبررات والتخزين الباردة.
- 19 - دورات مياه الموظفين. G1 - طاولة المشروبات.
- G2 - قاعة تناول الطعام بالإضافة إلى ترتيب لمقاعد المائدة. G3 دورات مياه الضيوف/ غرفة ماكياج/ كباتن تليفونات.

لتناول الطعام وهو يلائم المطعم الموجود بالمدينة والذي يبيع بالعملاء أو يتناسب مع منطقة للنزهات والرحلات القصيرة السعة 1000 - 1200 شخص.

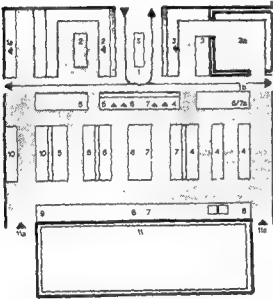
ممر الجارسونات: منحرف عرضي، منطقة البوفيه وغسل الأطباق (إرجاع الأطباق) في الجهة الأمامية.

المطبخ: مطبخ الأطعمة الساخنة مثل الهيكل أو الإنشاء الحائطي مع وجود منطقة وسطي للخدمة، مطبخ الأطعمة الباردة ومنطقة لعمل المجمعات والفطائر تنقسم كل منهما إلى منطقتي خدمة، مرتبة ترتيباً متناسقاً.

بيانات الرسومات السابقة والخاصة بتصميمات مطبخ ومطعم:

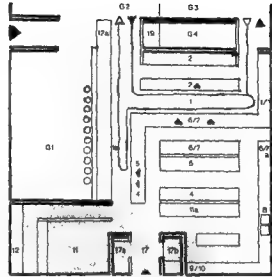
- 1 - ممر الجارسونات - طاولة المشروبات والوجبات - رجوع الأطباق.
- 2 - منطقة غسل الأطباق (الأطباق، الأكواب الزجاجية، الفصيات).
- 3 - المشروبات - الإعداد وتقديم.
- 4 - المجمعات (الكعك، الكيك، آيس كريم، حلوى) - إعداد وتقديم.
- 5 - مطبخ الوجبات الباردة (مقليات باردة سلطة، أسماك) - إعداد وتقديم.
- 6 - مطبخ الوجبات الساخنة (منطقة طهو الوجبات والصلصات وطهو المشويات والمقلبات والمجمعات (صلصات، مجمعات ومشويات وأسماك) إعداد وتجهيز بما فيه من منطقة للمعدات الضخمة وكذا خدمة وتقديم.
- 7 - مطبخ الوجبات الساخنة - منطقة طهو الشوربات والخضروات (الشوربات، الخضروات الأطباق الرئيسية في وجبة الطعام) لتجهيز مشتملاً على منطقة للمعدات الضخمة وكذا خدمة وتقديم.
- 8 - غسل القدور والفلايات - منطقة عامل تنظيف أدوات المطبخ.
- 9 - إعداد وتجهيز الخضروات. 10 - إعداد وتجهيز اللحوم.
- 11 - التخزين البارد للخضروات. 12 - التخزين البارد للحوم.
- 13 - التخزين الجاف. 14 - التخزين البارد للمشروبات.
- 15 - تخزين إمدادات التنظيف والأطباق والبياضات. 16 - تخزين السلع الرئيسية.
- 17 - الموافقة على السلع والرقابة عليها. 18 - غرف تجميع القمامة والفواير.

- 8 - غسل القدر والقلادات. 10/9 - إعداد اللحوم والخضروات.
11 - تخزين اللحوم. 11/11 - مجموعة خزانات - مبردة وغير مبردة.
17 - تسليم البضائع. 1/17 - مكتب.
17/ب - مصعد كهربائي إلى قيو تخزين المؤن.
19 - دورات مياه العاملين. G1 - منطقة لتقديم الوجبات الخفيفة بها حوالي 40 مقعداً.
G2 - مطعم. G3 - مطعم شواء، به ركن صغير لتقديم القهوة.
G4 - دورات مياه الضيوف.



الشكل - (112) مطبخ للمطاعم والفنادق الكبرى وكذلك للمطاعم الكبرى التي بها غرف ملحقة وبها خدمة توصيل الطلبات والإنتاج الخارجي للمؤسسات الأخرى
السمه: 800 - 1000 شخص.

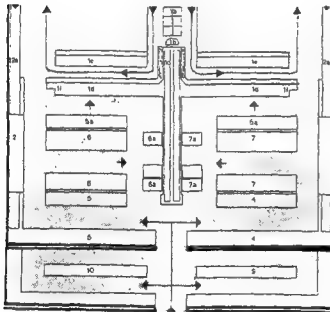
- مر الجارسونات: في المنتصف وبه وصلة خدمة خاصة إلى الحديقة (أو، على سبيل المثال، إلى الممر الضيق الطويل الخاص بلعب البولونج)، ومباشرة يربط ويتصل بالحجرات الملحقة.
المطبخ: ترتيب طولي، مع جانب علني للأجهزة الضخمة.
بيانات الرسم
1 - مر الجارسونات.
1/أ - خدمة الوجبات والمشروبات إلى الحديقة.
1/ب - مدخل إلى الحجرات الملحقة. 2 - منطقة غسل الأطباق. 3 - منطقة تقديم المشروبات.



- الشكل - (111) مطعم للمسافرين (مطعم طريق سريع أو مطعم به مقهى في أحد التقاطعات المزدحمة في المدينة)
السمه: الوجبات الخفيفة - 45 : 50 مقعداً (200 شخص كل ساعة).
المطعم - 80 مقعداً (يتم تشغيل مرتين أو ثلاث مرات خلال الوجبات، وفي الأوقات الأخرى لخدمة تقديم القهوة، والأيس كريم والمجمعات والقطاير والساندوتشات).
الشواء - 40 مقعداً (يتم تشغيل مرة أو مرتين - خدمة ذات مستوى عال).
المطبخ: ترتيب حائطي طولي تقريباً توازن متساو بين الوجبات الطازجة تحت التجهيز والوجبات الجاهزة لتقديم التخزين، الفواخ وحجرات لإيداع معاطف العاملين بها في القيو المخصص لتخزين المؤن.
بيانات الشكل:
1 - مر الجارسونات.
1/أ - دهليز لتقديم خدمات الوجبات الخفيفة وطاولات لتقديم الوجبات الباردة والقطاير والمجمعات.
1/3 - الجارسونات - المشروبات بنظام الإخدم نفسك بنفسك. 2 - حسالة أطباق.
4 - المجمعات والقطاير. 5 - مطبخ الأطعمة الباردة.
7/6 مطبخ الأطعمة الساخنة (مجمعات، مشويات، مقليات).
6/1/أ أدوات وأجهزة طهو وقلي (كلاية واحدة، عدد 2 والقود وعاء ضخيم للسوائل).

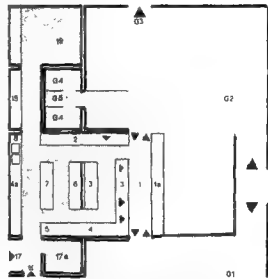
تصميم المطاعم

- 1/1 - موالع لتقديم الخدمة ومسجل النقود.
- 2 - غسالة الأطباق.
- 3 - بوليه المشروبات وبه غلاط وآلة شي وتعميم، وحماية آيس كريم... إلخ.
- 4 - مجمعات وفطائر. 1/4 - فرن مجمعات وفطائر. 5 - وحدة ساندوتشات.
- 6 - معدات إنبابة الشلج والتسخين، أوعية ضخمة للخبزوبة. 7 - أجهزة قلي وشواء وفرن.
- 8 - غسل القدور والقلايات. 11 - مخزونات لبوم، فوارغ (السلع الرئيسية موجودة في قبو تخزين المون).
- 12 - تخزين البياضات والمفروشات. 13 - التوسيل وتسليم الطلبات. 1/13 - مكتب.
- 14 - مراحيض الماملين، غرفة لإنباح المماطف بها خاصة بالجارسونات (غرفة إنباح المماطف للماملين بالمطبخ ومراحيض في قبو تخزين المون).
- 1 - قاعة الشاي. 2 - مطعم/مقهى. 3 - حديقة صغيرة أو حديقة.
- 4 - مراحيض. 5 - كباين تليفونات.



الشكل - (114) قاعة أو كافيتريا خاصة بالطلاب لتناول الطعام بها يوفيه يتم على كلا الجانبين ونظام الخدمة فيه (أخدم نفسك) وسير نقال.

- 1/3 - تخزين بارد للمشروبات. 4 - مجمعات وفطائر. 5 - مطبخ الوجبات الباردة.
- 6 - مطبخ الوجبات الساخنة - منطقة لطهي الصلصات والوجبات/طهي المحمصات والمشويات والمقليات.
- 7 - مطبخ الوجبات الساخنة - منطقة لطهي الشوربات والخضروات والأطباق الجانبية.
- 8 - غسل القدور والقلايات. 9 - إعداد الخضروات. 10 - تخزين بارد وقاعات تخزين. 11 - تخزين بارد وقاعات تخزين.
- 11/1 - مدخل وتسليم الطلبات، حجرة الفوارغ، تخزين متوسط، مكتب، دورات مياه وغرف معاطف الماملين.
- S - مسجل النقود وأماكن تكميلية لتقديم الخدمة.



الشكل - (113) مطعم به قاعة لتناول الشاي أو مطعم داخل مدينة في منطقة تجارية

- المقهى: مشروبات ومجمعات وفطائر ووجبات صغيرة - باردة وساخنة.
- قاعة الشاي: مشروبات، مجمعات وفطائر، ساندوتشات.
- السمة: حوالي 150 مقعداً (تقديم الخدمة مستمر من الصباح الباكر وحتى منتصف الليل أو أبعد).
- المطبخ: استخدام كثيف للوجبات المطهية مسبقاً، مخزن صغير.
- بيانات الشكل:
- 1 - معمر الجارسونات.

تصميم الطاعم

السمة : 12 شخصاً لكل دقيقة 2×24 شخصاً.

السمة كل ساعة، 1.100 شخص.

المقاعد : على الأكل 340 مقعداً.

المطبخ / : ترتيب طولي مجهز بأكمله، مصمم للمعدات الآلية الأوتوماتيكية.

مفتاح حل الرموز :

1/أ - تزولي لنقل سكاكين العائلة والأطباق الكبيرة.

1/ب - مساعدة في التوزيع، تنظيم سرعة السير النقال، مخزن الألفية للمعدة تيمناً لأنظمة غذائية معينة للمرضى وغيرهم.

1/ج - سير نقال للأطباق الميمارية. 1/د - بوليه بنظام (إخدم نفسك بنفسك).

- قائمة الطعام :

1 شورية اليوم 1 أطباق معمارية 2 وجبة باردة 1 طعام معد تيمناً لنظام غذائي معين سلطات متنوعة منتجات آباء حلوليات متنوعة

5 مشروبات باردة (حبيب) 1/ي - توابل، بهارات السلطنة،

سكاكين مائدة.

1/أ - مسجل النعود. 2 - مسالة أطباق. 1/2 - سير نقال للأطباق المسخنة.

4 - معجنات ولفاظ. 5 - طاهي اللحوم والأسماك والسلطات. 1/5 - مائدة مقسمة للوجبات الباردة والسلطات والحلويات.

6 - مطبخ المحمصات، مع إمكانية أجهزة التحميص الآلي.

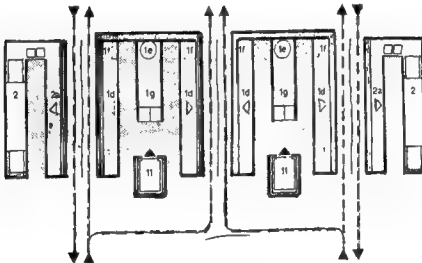
1/6 - تروليات للتخزين الساخن - تقسيم اللحوم والمصلصات والألفية ذات الأنظمة الغذائية الخاصة بالمرضى وغيرهم.

7 - مطبخ الطهي، مع إمكانية الطهو البخاري الآلي.

1/7 - تروليات للتخزين الساخن لتقسيم الخضروات والأطباق الرئيسية.

9 - إعداد الخضروات. 10 - إعداد اللحوم.

11 - مدخل إلى غرف التخزين وتوصيل وتسليم الطليات وغرف ملحقة.



الشكل (115) قاعة أو كافيتيريا طلابية لتناول الطعام بها أربعة بوفيهات بنظام (إخدم نفسك بنفسك)

تصميم المطاعم

توصيل طلبات اللحوم من مطبخ مركزي - به لجانة ذات درجة حرارة صفرية.

بيانات الشكل:

17 - مطبخ ذو ترتيب طولي به آلات تصنع ذاتية للإنتاج الضخم كما توجد أجهزة مناسبة للتبخير والتجفيف.

18 - مطبخ ذو ترتيب طولي به نظام من معدات النقل في الواجهة: غسل الأطباق، أوعية ضخمة للشوربة والخضروات والأطباق الرئيسية في وجبة الطعام، موقد لأغراض واستخدامات عامة، أو أوعية ذات أنظمة حلزانية خاصة، وصلصات ووجبات.

19 - جهاز دوار ذو ثلاث طبقات قطره متران، به جزء منزلق توضع عليه الصواني.

20 - جهاز دوار ذو ثلاث طبقات بنظام (إخدم نفسك بنفسك).

* أسفل: طبقتان باردتان، سلاطات متنوعة حلويات (جزئياً على الثلج).

* في المنتصف: وجبات ساعة، 3 أطباق ساعة، 2 طبق مشروبات أو مقليات (توجد مصابيح تدفئة أعلى).

* أعلى: ساندوتشات، معجنات ولطائر... إلخ.

1/5 - توابل و بهارات السلطة، سكاكين مائدة إضافية... إلخ.

1/4 - مسجل القود.

2 - خسارة أطباق (منطقة تخزين، ثلاثة خزانات، منطقة تجفيف).

1/2 - سير نقال للأطباق المنسخة.

3 - منطقة للمشروبات بنظام (أخدم نفسك).

1/5 - مائدة تقسيم للأطباق الباردة والسلطات.

5/5 - مائدة تقسيم للحلويات والساندوتشات.

7/6 - أجهزة تسخين وإذابة الثلج. 1/7/6 - مائدة تقسيم للحوم

الساعة. 1/8 - مخزن التروليات (عربات اليد).

11 - توصيل وتسليم الوجبات من المطبخ المركزي، مدخل إلى قاعات الإمدادات والقاعات الملحقة.

11/1 - خزانات تخزين السلع الباردة والسلع الأخرى الآتية من المطبخ المركزي.

السمة: على الأكل 1500 شخص في الساعة. المقاعد: على الأكل 400 مقعد المطبخ: توصيل الطلبات الخارجية للوجبات مع وجود مصعد كهربائي معياري أو من النوعية الثقالية.

بيانات الشكل:

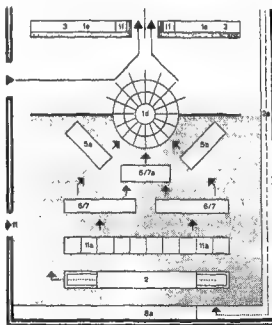
1/4 - بوليه بنظام (أخدم نفسك بنفسك) قائمة الوجبات كما في الشكل (13).

1/5 - أداة دائرية لبهارات وتوابل السلطة وسكاكين إضافية إلخ.

1/4 - مسجل القود.

1/2 - مائدة إعداد ومائدة ترولي. 2 - خسارة أطباق. 1/2 - وجوع الأطباق المنسخة.

11 - وصلة مصعد كهربائي معياري من نوعية ثقالة إلى مطبخ إعداد اللحوم.



الشكل - (116) قاعة أو كافيتريا طلاية

لتناول الطعام بنظام (أخدم نفسك بنفسك)

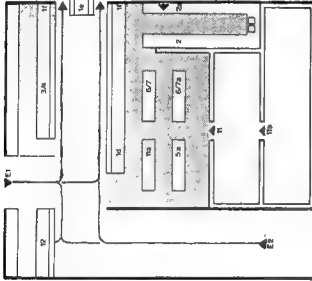
السمة: 1400 شخص في الساعة

المقاعد: على الأكل 400 مقعد.

1/7/6 - طاولة الأطعمة الساخنة - دجاج مطهي، أطباق شواء.

11 - التخزين البارد، مساحة خالية للمبرد، قاعة للسلع الرئيسية (التسليم، حجرة الفواخ، مكتب حجلات إنتاج معاطف العاملين بها حجلات للمفاسل - كل هؤلاء غير منظمة هنا).

G - غرف الضيوف مع حيز للوقوف ومقاعد (خدمة المطعم الأكي مع الأطباق التي يمكن التخلص منها بعد الاستعمال).



الشكل - (118) مطعم به نظام الخدمة

(يخدم نفسك بنفسك) يناسب المتاجر العملاقة الحجم

المقسمة إلى أقسام كثيرة أو المعباني الإدارية.

المطبخ: ليس ثمة إنتاج مستقلة، توصيل للطبائخ الخارجية، تجهيز عبر لاجة بدرجة حرارة صغيرة.

بيانات الشكل:

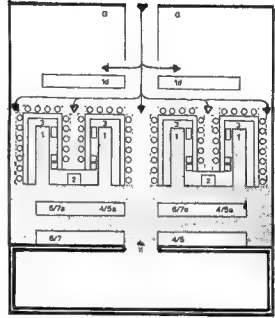
1/د - بوفيه بنظام (يخدم نفسك بنفسك) به وحدة شواء وقلي.

1/ع - مخزونات واحتياجات توابل السلطة، بهارات، وسكاكين المائدة.

1/ف - الخبزينة. 2 - خسارة أطباق. 1/2 - رجوع الأطباق.

4/3 - وحدة إعداد ساندوتشات، كعك، آيس كريم، قهوة، مشروبات - توجد خدمة متاحة لتقديم الأطعمة والمشروبات في مقهى خارجي.

1/5 - مائدة الإعداد للأطعمة الباردة.



الشكل - (117) مطعم ذو ماله على شكل إسبغ اليد ومطعم آلة (عن طريق وضع الزبون قطع نقدية للحصول على الطبائخ) لتقديم خدمة سريعة لوجبة الغذاء في المطاعم الخاصة بالمارة والكافيتريات والمتاجر العملاقة الحجم ذات الأقسام الكثيرة والمطاعم الموجودة على الطرق السريعة. السعة 500 شخص في الساعة للمطبخ: إعداد الوجبات المطهية مسبقاً والسلطات والآيس كريم.

بيانات الشكل

1 - ممر خدمة للطاولة التي على شكل حرف (U) أو على شكل إسبغ اليد.

1/د - مطاعم آلية (باستخدام الممبل للقطع النقدية ووضعها في الآلة للحصول على طبق) وبها نظام (يخدم نفسك بنفسك).

2 - وصلة نائكة على هيئة إسبجين مع خسارة أطباق لها خطاطان يمكن صياتهما من كلا الجانبين وهي تجاور بلايتين.

3 - آلة قهوة، ثلاجات، مخزن الأوعية الضخمة الخاصة بحمل الحساء أو الشورية.

5/4 - تجهيز السلطة والآيس كريم.

1/5/4 - طاولة الأطعمة الباردة - سلطة، آيس كريم، حلويات.

7/6 - مقلاة للقلي، وعاء بخاري لإعداد وطهو الشورية ومعدات طهو أخرى.

تصميم المطاعم

- 6/7 - إزالة الثلج والتدفئة، يمكن صيانتها من كلا جانبيه (الزوايا)
الحمل الحراري، أجهزة تسخين).
- 11 - تخزين بارد، تخزين (يختلف في الحجم وفقاً لنظام الخدمة وانتظام التسليم).
- 11/أ - مقدمة التلاجة، يمكن صيانتها من كلا جانبيها.
- 11/ب - التسليم، الفوارخ تخزين في الوسط، حجرة لإنتاج معاطف الموظفين بها.
- 12 - كشك - مبيعات للداخل، وللزائين الموجودين بالشارع.
- B1 - مدخل من الشارع.
- B2 - مدخل من المبنى (متجر عملاق الحجم مقسم إلى أقسام، مبنى إداري . . . إلخ).

تصميم المطاعم تناول الطعام بوجبات الفنادق

1 - المعايير التصميمية:

* التسويق:

يعتمد إنشاء وإقامة المطاعم والأماكن الأخرى الخاصة بتناول الطعام داخل الفنادق على تحليل تفصيلي للاعتبارات السوقية والجدوى الاقتصادية، وفي بعض الحالات مثلما هو الحال في المنتجعات السياحية المنعزلة - يمكن التأثير على السوق من قبل عوامل خارجية، مثل تنظيم نزهات من الإجازات السياحية المشتملة على تقديم الوجبات.

- وهناك مجموعة من المتطلبات المماثلة يتم استخدامها في توفير أسباب الراحة في المؤتمرات والاجتماعات التجارية. وثمة عدد كبير من الفنادق الصغيرة والتي لا تسمح بأي إمداد أو توفير لوسائل الراحة في القاعات العامة لتناول الطعام، ويمكن استخدام هذا أيضاً في المراكز الحضرية الحديثة التي توجد على مقربة منها منشآت بديلة كافية.

- هذا وينبغي تقييم الجدوى الاقتصادية لتوفير وسائل وأسباب الراحة وكذا تشغيل وإدارة قاعات تناول الطعام، وذلك من حيث تكلفة البدائل بما فيها من منشآت الخدمة

الذاتية في تناول الطعام أي بأسلوب «إخدم نفسك بنفسك» داخل القاعات الفردية. وحشياً يقتصر الطلب الفعلي فقط على تقديم وجبة الإفطار، فإنه يمكن أن تكون الخدمة الذاتية في تقديم الطعام أقل تكلفة، وفي الأجل - أكثر قبولاً لدى المسافرين أو السائح وذلك بسبب كونه حراً في تحديد مواعيد الوصول والمغادرة.

ويميل الاتجاه الغالب في تناول الطعام إلى مزيد من الحرية والتحرر من الرسميات وإلى مزيد من المرونة في كل من موحد ونوعية الطعام. وينعكس هذا في مدى أو نطاق البدائل المتاحة.

ويتم توفير مطاعم متخصصة في نوعيات معينة من الأطعمة بهدف إحداث مزيد من التسويق والإثارة وتقديم أكولات متنوعة وتوفير جو يسمح بجذب الزبائن الموجودين بالخارج.

وفي هذه الحالات قد لا تكون نتائج المسح السوقي لتوفير أسباب ووسائل الراحة كافية أو وثيقة الصلة بالمتطلبات الخاصة بتناول الطعام.

محدد الوجبة	الأعمال التجارية غير السكنية
وجبات الصباح والظهر	عادة ما يتم تطبيق القيود الخاصة بالمواعيد والحلات، ويعتمد الطلب على السمة التي تميز المنطقة القريبة للجاورة. وهناك عوامل مهمة من مثل المداخل السهلة المناسبة، وسرعة الخدمة، وتنوع الخيارات والبدائل.
الوجبات المسائية	وتتأثر بآمان التسلية والترفيه الموجودة في الفندق والمنطقة المجاورة له، وبالجو السائد وبخصوصية وتميز الأطعمة وبالساحات المخصصة لإيواء السيارات وخدمتها وبغرفة تواليت السيدات وبالدرجة الخاصة لتناول المشروبات وبالمرافق للترتيبات الخاصة بأولوية الجلوس في القاعة.
للواحد والمناسبات الاجتماعية	بالنسبة للمناطق السكنية، تتأثر لسهولة وملاءمة الطرق الموصلة إليها، مساحات جيدة مخصصة لانتظار السيارات. هذا وقد تكون السمة اللازمة لإيواء وراحة عدد معين من الأشخاص بمثابة عامل تحجيم وتقييد.

تصميم المطاعم

تناول الطعام بوجهات الفنادق

— مدى توفير الخدمات: —

نوع المطعم	الاستخدام والمساحة	متطلبات التصميم
الفنادق السياحية التي تنظم عطلات أو إجازات شاملة	يتم استخدامها بصورة مكثفة لجميع أو معظم الوجبات. يجب أن تسهل وتيسر الخدمة السريعة والتنظيف السهل للمناضد. ويجب أن تسمح السعة الاستيعابية بالاستخدام في مواسم الذروة: وتكون النسبة النموذجية هي 1.5 إلى 1.7 مقعد لكل غرفة.	يتم استخدامها للسماح بالخدمة السريعة عند استخدام طاقم العاملين بأكمله. هنا ويلزم وجود مرونة في التصميم؛ وذلك للسماح بمجموعات مختلفة من الناضد والكراسي. ويمكن تحديد الاستخدام المتعدد الأغراض للتجمع والتسليّة الاجتماعية.
	متوسط مساحة كل مقعد من 1.3 إلى 1.5م ² (14 : 16 قدمًا مربعًا) وفي الفندق ذو التكلفة الاقتصادية (الجلوس الجماعي) من 0.9 إلى 1.1م ² (10 - 12 قدمًا مربعًا)	عادة ما يكون الديكور المطلوب مبالغاً فيه مع التأكيد على المواد والأساليب والسمات والطابع المحلي.
		يعتبر كل من التنظيف والتشغيل والصيانة السهلة من الأمور الأساسية الضرورية
		ينبغي توفير مكان لتوزيع المشروبات الغازية

المطعم الرئيسي

نوع المطعم	الاستخدام والمساحة	متطلبات التصميم
الفنادق الموجودة داخل المدن	عادة ما تعتمد على السوق المحلية لجزء كبير من أنشطة الظهيرة والمساء. وتنوع السعة من 0.5 إلى 1 مقعد لكل حجرة وذلك بالنسبة للفنادق المتوسطة الدرجة. ويمكن تقليلها أو حذفها بفرش التوفير.	يجب أن تكون ملائمة ومجهزة بمدخل ثاني مباشرة من الشارع ويمكن بطريقة تبادلية أن توجد عند مستوى السقف مع وجود مصعد مباشر من ردهة الانتظار.
	متوسط مساحة كل مقعد 1.3 - 1.5م ² (14 - 16 قدمًا مربعًا)	يوجد نمط نموذجي وهو نمط من الديكورات المكددة مع التأكيد على نوعية الطعام والخدمة والمنطقة المجاورة.
		وبالنسبة لاحتياجات المطبخ فإنه ينبغي توفير وسائل الطهو على المتفردة.
		وينبغي أن تكون السيطرة البيئية على أعلى مستوى من الجودة.

تصميم المطاعم
تناول الطعام بوجبات الفنادق

مكان المشروبات والمقهى

نوع المطعم	الاستخدام والمساحة	متطلبات التصميم
الفنادق الموجودة داخل المدن	علامة سريعة للرجبات التي عادة ما تكون محدودة الأطباق التي يتم الاختيار من بينها، والتي تكون جاهزة عند طلبها إما عن طريق الشواء أو القلي السريع أو التسخين باستخدام المايكرو ويف بخلاف فترات طويلة مفتوحة (غالباً 24 ساعة في اليوم)، وقد يكون بها خدمة طاولات أو منافذ. الإمداد النموذجي يكون: 0.5 مقعد لكل غرفة ويمكن أن يكون الجلوس على المناضد أو الطاولات الطويلة حتى ثلاث.	عادة يتم اختيار تصميم ذي طابع فردي ومرونة وذلك للسماح بالتقسيم والتنوع الجانبي في الجوف في أوقات مختلفة أثناء النهار. وقد تشمل على: تناول الطعام على طاولات طويلة والجلوس على مقاعد مصممة تصميمياً خاصاً أو كراسي بلا ظهر أو ذراعين. الجلوس على الموائد ذات المناضد المثبتة في المكان.
	المساحة لكل مقعد: - المناضد أو الطاولات الطويلة: 1.7م ² (18 قدم ²) * المناضد 1.5م ² (16 قدم ²)	الكراسي والمناضد المتحركة التي تتناسب مع الأزواج والمجموعات
		يمكن أن تكون أسطح الحوائط والأرضيات من المواد الصلبة المكشوفة ولكن مع الأجزاء المغطاة بالسجاد والمبطنة بمواد رقيقة الطبقة للاستخدام المسائي.

المطاعم المتخصصة في تقديم أكالات معينة

نوع المطعم	الاستخدام والمساحة	متطلبات التصميم
الفنادق ذات المنتجعات وقاعات الاجتماعات الموجودة بالمدين	تعتمد على التخصص في طريقة تقديم الأطعمة أو أسلوب التشغيل ويتم استخدامها بصورة أساسية في المساء لكن قد تكون هناك ضرورة للتشغيل في وقت الغداء بمعدل صغير وبأسلوب علامة معدل. وعادة ما تشمل على: الطهور المرئي للكشوف على معدلات تم تصميمها خصيصاً لهذا الغرض مثل مشواة الفحم والمشواة العادية وتكون على قدر كبير من تنوعات الإضاءة بما فيها الأضواء الخاصة بالمرح تحتاج إلى أنظمة صوتية موزنية وتحكم سمعي. ويتمد ازدهار اللطعم على: المنطقة التي يتقدم بها فيها الفنادق الأخرى - والمنافسة بينه وبين غيره من المطاعم المجاورة. وعادة ما تكون مقصورة على الفنادق التي تزيد على 200 غرفة. والحجم النموذجي هو: 1.9م ² (20 قدم ²) لكل فرد.	تم تصميمها خصيصاً لتقديم كل المأكولات والخدمة ويكون الديكور مرتبطاً بشكل ثابت بموضوعات معينة ويعتبر تحديد أماكن جلوس كل شخص من الأمور الضرورية، ويتم الفصل بينها بإضاءة فردية أو عن طريق الستائر أو البلكونات. وينبغي أن تكون المنطقة الوسطى ذات تصميم يسمح بالمرور للسماح بمجموعات مختلفة من المناضد. ومنطقة الترفيه مرتبة من جميع الجوانب. وحيثما توجد حاجة للطهور داخل الغرف فإنه ينبغي أن يكون هذا هور اهتمام الرئيسي. ويمكن توفير بعض الأشياء الخاصة بالطهور على المنضدة وعادة ما يكون شمة حاجة إلى ردهة لتناول المشروبات. ينبغي أن تكون التركيبات والأثاث ذات جودة عالية وتتناسب مع التصميم الفردي

وذلك للخدمة وتقديم الطلبات في الكافيتريا. ويجب أن تكون الأرضية مقاومة للتزحلق والانزلاق.

– هذا ويجمع الجزء الخلفي في الكافيتريا وراء المكان المخصص للخدمة بين الوظائف الخاصة بمنطقة التوزيع الملحقة ومنطقة عرض المشروبات. إضافة إلى ذلك فإنه يتم استخدام المرايا والأواني الزجاجية والأواني المعدنية ذات الزخارف والديكورات، وذلك بغرض عمل انعكاس وتلاؤل.

وكذلك يتم تصميم طاولة تقديم المشروبات نفسها بطريقة معينة لخلق الاهتمام وجذب الانتباه ويمكن تقديم تسهيلات تتعلق بالوجبات الخفيفة التي يتم تقديمها داخل الكافيتريا أو على الطاولة الملحقة. هذا ويقتصر نطاق اختيار الوجبات على عدد محدود من الأطباق يتم إعدادها في مكان آخر بالفندق وكثيراً ما يتم ملؤها ثانية. وغالباً ما يتم تركيب أفران المايكروويف بالنسبة للأطباق والأصناف الساخنة، وهي تتطلب إقامة سنادات وحوامل وتوصيلات للطاقة الكهربائية ومساحة خالية للطاولة. وثمة ضرورة كذلك للتخزين التبريدي ولطاولات العرض (المتحركة أو المثبتة).

– وفي معظم الفنادق تكون الوجبات التي يتم تناولها داخل الكافيتريا بمثابة جزء إضافي للوجبات التي يتم تناولها بالمطاعم ولا سيما بالنسبة للعملاء الذين يكونون بالخارج وقت الغذاء والذين يرغبون في وجبة سريعة ملائمة صغيرة مصحوبة بمشروبات. وفي الفنادق والمواقع الأخرى التي تقدم خدماتها للجمهور فإن المكان الذي يقوم بهذا الدور هو المقهى أو الكافيتريا الذي يبيع الطعام والمشروبات والتي تقدم قدراً كبيراً من الاختيارات في قائمة الطعام في كل من الفترة النهارية والمسائية.

– ويمكن للفنادق الصغيرة التي تكون المطاعم المنفصلة بها غير اقتصادية أن تنشئ بدلاً عن ذلك عبارة عن مكان يجمع بين كونه كافيتريا لتقديم المشروبات ومطعم لتقديم الوجبات. وعادة ما يكون بالإمكان استخدام المساحة الخالية بصورة أكثر فاعلية ومهارة وعدد أقل من العاملين مع عدد محدود من أصناف الأطعمة السريعة.

– مكان تناول المشروبات:

– ينبغي أن يسمح تصميم الكافيتريا (مكان تقديم المشروبات) بجعل المشروبات في متناول من يطلبها سواء بوضعها على طاولات، أو بطريقة الخدمة التي يقوم بها الجرسونات. ونظراً لاحتمال رغبة العملاء في تناول المشروبات في المكان نفسه، فإن ذلك يفرض توفير مقاعد فنية، سواء أكانت مقاعد عادية أو مقاعد بلا مساند أو ذراعين – وينبغي تزويد النوع الأخير ذراعين بمساند للقدمين. وعادة ما يتم تصميم الطاولات الموجودة بمستويين من الأسطح:

1 – طاولة للعمل بها: حوض، ومساحة خالية لتجهيز المشروبات، وتكون ذات ارتفاع ملائم.

2 – طاولة ذات ارتفاع أكبر لتقديم المشروبات ويوفر هذا الارتفاع حاجزاً أو ساتراً في متناول جميع العملاء.

– هذا وتعد الطاولات الموجودة في الكافيتريا نقطة جذب رئيسية، وعلية ينبغي أن يتم تصميمها بصورة فردية لتناسب مع المساحة الخالية المتاحة ولتعكس شكل الديكورات. ويجب أن يكون الجزء العلوي من الطاولات من مادة غير ممتصة، وذات سطح من مادة مقاومة للبيع الناتجة عن انسكاب المشروبات وأحقاب السجائر، ومن المواد المستخدمة في هذا الأمر الخشب (مع طبقة تكسوه من البولي يوريثين)، أو صفائح بلاستيكية (لا تؤثر فيها السجائر)، أو موزايكو ورقميد مزيج، أو كسوة زجاجية وأسطح رخامية أو من أية مواد أخرى متينة، وذلك إضافة إلى كسوة رقيقة من الجلد، ويجب أن يوضع كذلك في الحساب تأثير البلب على الوصلات والرفاق المصوقة بمادة الفراء.

– وينبغي تزويد منطقة العمل الواقعة خلف طاولة التخديم وتقديم الطلبات والمشروبات بتجهيزات تخزين الأكواب الزجاجية وأوان زجاجية للغسيل وتصريف المياه وتوزيع المشروبات وتسجيل النقود.

– وينبغي ترك مساحة للممشى لا تقل عن 750 مليمتراً؛

تصميم المطاعم الأرضيات وكيفية تغطيتها

السجاد:

يتم تغطية أرضيات معظم المطاعم بالسجاد؛ وذلك للإقلال من الضوضاء ولخلق شعور بالراحة والدفء. ويمكن وضع السجاد في طبقة تحتية فوق طبقات أو مواد تحتية خرسانية مركبة معالجة بطريقة معينة أو بلاط قرميدي من البولي فينيل أو الأرضيات الخشبية. وتعتبر المساحة أو الرقعة الممتدة لأنواع السجاد أمر جدير بالاعتبار.

وينبغي أن يكون النوع سميكاً؛ وذلك لإعطاء ملمس جيد، ولكن لا يجب أن يكون سميكاً بدرجة كبيرة تصعب وتجهد طاقم العاملين وتعوق حركة الحوامل (التروليات) المتحركة.

هذا ويمكن استخدام نوعيات أخرى من أغشية الأرضيات حيثما يسمح المكان أو التكلفة.

— استخدام الرقائق المطاطية لتكسية الأرضيات:

ثمة بعض المواد المركبة بطريقة ما أو كلوريد البوليفينيل أو قرميدية. النخ تستخدم لتكسية الأرضيات أو أية رقائق مطاطية، وهي مواد رخيصة ومتوفرة في مجموعة متنوعة من الأشكال والألوان بما فيها الأسطح المزخرفة الناتئة والأحجار والرخام الاصطناعي.

— الأسطح الصلبة:

يمكن كذلك استخدام البلاط الحجري المصقول أو أية أسطح أخرى صلبة مثل الموزايكو لإغفاء جو معين في أمكنة متشابهة، بيد أنه يجب عمل الاحتياطات من تأثير البرودة والضوضاء.

— الخشب:

يؤدي كسو الأرضيات بالخشب إلى إحداث تأثير متوسط يمكن استخدامه وتطبيقه في مواقع كثيرة. ويرجع هذا إلى أن السطح الخشبي يحتاج إلى قدر كبير من الصيانة للاحتفاظ بمظهر جيد وقد يتضمن هذا ارتفاع تكلفة الأجهزة الخاصة بتلك الصيانة.

— الأثاث:

لا بد من الوضع في الاعتبار أن يكون الأثاث جزءاً مكملاً لجمال تخصيص المطعم وكذا لديكوراتها. هذا وتتراوح

البدايل والخيارات من الأنواع التي ليس لها دعائم ومركزات والتي يتم انتقاؤها من كتالوجات ومصنعي الأثاث إلى قطع الأثاث المبنية في داخل الجدران والتي يتم تصميمها خصيصاً لتتناسب مع أبعاد وسمات الحجرة أو القاعة.

وينبغي أن يكون الأثاث متنوعاً من حيث النوعية والطراز ولعل أنسب مكان للمقاعد الطويلة المنجدة الثابتة هو حول الحوائط وفي الأماكن الخلفية ذات التجاويف الجدارية. أما المقاعد المتحركة فهي تتميز بالمرونة من حيث التنظيم والترتيب، كما أن المناهيد المستخدمة في الردهة عموماً تكون ذات مستوى منخفض مناسب للجلوس المزدوج وذلك حتى تستوعب مجموعات أكبر. وينبغي أن تكون قطع الأثاث ذات مستوى راق. أما الأثاث النسيج فينبغي أن يكون سهل التنظيف وهو موجود في مكانه أو يمكن نقله إلى المغسلة وتنظيفه نظيفاً جافاً.

أما السجاجيد فيجب أن تكون ذات جودة عالية وذلك كي تقاوم التلف الناتج من البقع والأوساخ والتي يسببها انسكاب السوائل وكذا أعقاب السجائر.

ويجب أن يراعى ما يلي في تصميم الأثاث:

- 1 - أن يكون خفيف الوزن متشماً بالقوة والمتانة.
- 2 - أن يكون مزوداً بنهايات واقية للأرجل (وذلك بغية الإقلال من تلف الأرضيات).
- 3 - أن يمكن تكديسه في ناقلات متحركة إن أمكن.
- 4 - أن يكون قابلاً للتبادل أي يمكن وضع قطعة مكان أخرى (مثل أسطح للمناشد والهياكل).
- 5 - أن يكون قابلاً للاستبدال استبداله (عند التلف).
- 6 - أن يكون قابلاً للوصل لتشكيل صفوف.
- 7 - مقاوماً لترك علامات (ولا سيما أظفر الكراسي).
- 8 - أن يكون متيناً ويتحمل الكشط والخدش والاحتكاك (ولا سيما الدهانات).
- 9 - أن يصمم ليتناسب مع شكل قاعة الطعام.

— وإضافة إلى الكراسي والمناهيد تشتمل متطلبات الأثاث لغرض تناول الطعام على تروليات (الحوامل المتحركة)،

مساحة معينة، كما ينبغي أن تكون متتامة، وعلى سبيل المثال فإن للمنطقة الخالية المفتوحة والواسعة تكون أقل جاذبية من المنطقة المقسمة التي مساحتها أصغر، ولكنها ذات خصوصية أكبر. هذا ويمكن إقامة هذا النوع الأخير، وذلك عن طريق عمل تجاويف جدارية أو سواتر أو تقسيمات ذات مساحات صغيرة أو بتحويلات في المستوى؛ وذلك شريطة أن تكون درجات المسلام واضحة تمام الموضوع وأن يتم عمل درابزينات. ويمكن استخدام تشكيلات من الأثاث بغرض إيجاد مساحة منفصلة لكل نشاط من الأنشطة. أما ارتفاع الأسقف فينبغي ألا يقل عن 2.75م، أما في التجاويف الجدارية أو تحت الدور الممرق الذي يتوسط الطابق الأرضي والذي يعلوه فيمكن أن تكون الأسقف أكثر انخفاضاً؛ وذلك للمساعدة في إيجاد أماكن للجلوس تناسب أبعاداً جيدة وأكثر جاذبية. هذا وتتراوح احتياجات المنطقة الخالية من 1.1 إلى 1.7م² لكل مقعد (18: 12 قدماً مربعاً).

أي بوفيهات، متحركة يمكن استخدامها أو كطاولات لعرض المشروبات والأطعمة.

هذا وتكون السجاجيد والمفروشات من مثل الستائر والسواتر من الممكن تحريكها بصورة ثابتة وذلك من أجل السماح بالتغيير السريع في الاستخدام، ويتم تخزين السجاد بأطوال مصفوفة بطريقة ملائمة على شبكات قضبانية وذلك لتجنب التأثير على كسو الأنسجة. أما الستائر والسواتر فيتم استخدامها للغرض المزدوج المتمثل في امتصاص الأصوات والحجب عن الرؤية، ويمكن تثبيتها على مسارات الستائر حيث تمتد حول وعبر السقف مع إمكانية إسدالها إلى جانب من الجوانب في حالة عدم استخدامها.

— الأبعاد:

ترتبط الأبعاد بعدد الأشخاص المحتمل أن يستخدموا

المعامل	الاعتبارات
الأبعاد	تنوع أحجام أو مقاسات، في الأبعاد والأشكال لتتلاءم مع مختلف الحفلات، وتتم الموازنة والمقارنة بين المنافذ والاعتبارات الخاصة بمقاييس الأشخاص من حيث ارتفاع المقاعد والمنافذ، اتساعات المنافذ والطاولات.
المباينة	الترتيبات أو التنظيمات، توفير المداخل والمخارج، نقل الكراسي، توزيع الخدمة المقدمة على الممشي الخاصة بالمنافذ أو الخوادم (التروليات) المتحركة.
الأنواع التي لا تركز على دعائم أو ركائز، نقل الحركة واستخدامها، التلف الحاد للارضية أو الأثاث.	
المقاومة	قوة الإطار أو الهيكل، مقاومة الأغشية أو الترسبات والأسطح للانحناء أو التبعثر والخدش والاحتراق، بسهولة تحريكه أو مدى القدرة على التنظيف والتجديد والإحلال.
الأمان	عدم وجود الأسطح السفلية الحشنة، وعدم وجود حواف حادة، أو عدم وجود نتوءات ناتجة عن اللحام مع توافر، زاوية ثبات وأمان الأثاث، وسلامة الترسبات في الكراسي التي ليس لها مساند أو ذراعان والتي توضع حول الطاولة، وقوة الإطار أو الهيكل وتوازن الصلابة والمرونة واستواء مراكز الثقل أو الدعامات. درجة قابلية الأثاث المنجد للاحتراق والسلوكيات عند اندلاع الحرائق.
المظهر	التتلاءم مع المستويات الموجودة بالمطاعم ومع السمات المميزة للمطعم، والتوازن بين التنوع والتطوير، والتعرف على نمط المكان والجو السائد به.
الراحة	ما يتعلق بمواعيد أو فترات تناول الوجبات والشغلات

تصميم المطاعم الأرضيات وكيفية تغطيتها

الثابت	المتحرك	أمثلة على الاستخدام
الكراسي والمتاحف	الكراسي والمتاحف	مساحات يمكن تعديلها ترتيب المقاعد الطويلة المتجهة الطاوالت المنخفضة الطاوالت والموائد الموجودة حولها مقعدان طويلان مرتفعان الظهر. المساحة الحالية المحصورة.

التشديد	المواد
الأطر أو الهياكل	الأشغال الخشبية الصلبة أو للصفحة، مثل الصلب المصقول أو الذي لا يصدأ أو المطبقة بصمغ من الكروم، للمواد الراتنجية المقواة الزجاج أو المشكلة بالبلاستيك، والطبقات الخارجية الصفحة بالبلاستيك والخشب، البوليبروبيلين.
الأسطح	المواد الأكريليكية واللدائن البلاستيكية الأسطح الزجاجية والمعدنية والرخامية... إلخ الأخرى ذات الحواف الخشنة والمعالجة بطريقة معينة.
المواد التي تغطي المساحات الأخيرة على قطع الأثاث المتجهة	الجلد وكلوريد البولي فينيل المرن وغيره من مثيلاتها من المواد الصناعية الأخرى. المواد أو الأقمشة المنسوجة من ألياف صناعية أو طبيعية والأقمشة أو المواد الورقية أو الزغبية

- وفي تحديد اختيار أدوات المائدة فإنه يجب توجيه أسئلة عما إذا:

1 - كانت الأصناف في كتالوجات المستويات مناسبة لتسهيل الأحلال أم لا؟

2 - كان بالإمكان وجود استخدام متعدد الأغراض في مناطق أخرى من الفندق كوجود مطاعم أخرى مثلاً، أم لا؟

- وبوجه عام فإن كلا من أثاث أو تجهيزات وكذا ديكورات الموائد، وحوامل قوائم الطعام وبعض الأصناف من أدوات المائدة التي يتم استخدامها مع نوعيات معينة من الأطباق المقدمة، ينبغي بالنسبة إلى كل من هذه الأنواع السابقة أن تكون خاصة بكل مطعم. وثمة الكثير من الفنادق الخاصة بالشركات التي تستخدم أدوات من هذه الأنواع، فهي تقوم بتوحيد الشعارات، وينطبق هذا كذلك على عمليات الامتياز التجاري مثل مطاعم الوجبات السريعة.

ويجب دراسة التصميم من حيث أثره الاحتمالي. ولا بد أن ينعكس هذا في اختيار أثاث أو تجهيزات المتاحف والبيافسات وأدوات المائدة من السكاكين وغيرها والصيني والأواني الزجاجية، وفي اختيار نوعية الملابس الموحدة التي يرتديها طاقم العاملين، وحوامل قوائم الطعام وبعض المالم الخاصة الأخرى المتعلقة بإدارة وتشغيل المطاعم. وفي نفس الوقت فهناك حاجة للتشديد في عدد المعدات وأدوات المائدة المستخدمة في المطاعم. ويرجع هذا إلى أنه في مقابل كل صنف من أصناف الصيني أو الأواني الزجاجية المستخدمة يوجد بديل أو بديلان احتياطيان في المتوسط، بل وربما أكثر من ذلك، وذلك عندما يتم تصنيع تصميمات معينة بناءً على طلبيات خاصة.

وبالنسبة للبيافسات الخاصة بالموائد وكذا الملابس الموحدة فإن المخزون الإجمالي يكون أكبر من ذلك تأهباً لما قد يحدث من تغيير في غسل الملابس ولعمل النسبة التي تعادل 1 في الاستعمال إلى 5 أو 6 في التوزيع والتخزين نسبة شائعة ومألوفة.

تصميم المطاعم

قاعات تناول الطعام وقاعات الاجتماعات

وغيرها وذلك لكتم الصوت. أما في القاعات الضخمة فإن الاتجاه السائد هو ترك السقف خالياً لإمكانية الوصول إلى التجهيزات الهندسية بالسقف.

وعادة ما يتم تثبيت التجهيزات التالية في السقف:

تجهيزات الإضاءة الموضوعية في مجاويف، وشبكات التهوية والشفافات، ولوحات المفاتيح لكبرات الصوت والمعدات الأوتوماتيكية الخاصة.

وعادة ما يتضمن تشييد الحوائط مجموعة من المواد المختلفة بما يؤدي إلى وجود ديكور متوازن وخصائص صوتية وحزل للضوضاء ومقاومة للاصطدام والحك (عن طريق حواجز الأجزاء السفلى المزخرفة وحواجز الاصطدام).

وتتطري إعادة ترتيب قطع الأثاث بصورة متكررة على المخاطرة بإحداث تلفيات للأرضية وللحوائط (عن طريق أظهر الكراسي)، أما التلفيات الأخرى فمتوقع حدوثها بسبب استكباب الأطعمة والمشروبات، كما ينبغي أن تكون الأجزاء السفلى من الحوائط المجاورة لنافذ الخدمة غير ممتصة وماعة لتتبع.

الخصائص السمعية البصرية

لا بد أن يحتوي التصميم على خاصية التحكم الصوتي لتحقيق أحد الهدفين التاليين:

- 1 - إما التخفيف من الضوضاء داخل القاعة لمزيد وضوح الكلام، وتخفيض مستويات الضوضاء بصورة عامة.
- 2 - عزل الضوضاء عزلاً تاماً بين القاعة والمنطقة المجاورة لها بما فيها المساحات المعزولة بفواصل.

ويجب أن يتم العزل بدرجة كبيرة في المداخل الخاصة بالعمالين بالمطعم من المطبخ. ومن الوسائل المساعدة على التخفيف من حدة الصوت استخدام الأثاث الأملس الناعم وتغطية الأرضيات بالسجاد واستخدام أسقف لها القدرة على امتصاص الصوت. ومن المناسب والفيد في هذا إحداث صوت لنشاط ما من الأشعة؛ وذلك لتوفير جو ودي باعث على الراحة، ويجلب انتباه الموجودين بالمطعم، ويمكن

تقسيم قاعات الطعام:

- يمكن استخدام قاعات عديدة ذات مساحات متنوعة لهذا الغرض. كما يمكن تقسيم القاعة الكبرى - لتوفير مزيد من المرونة عن طريق الفواصل المنزلقة أو القابلة للمطي إلى مساحات منفصلة، لكل منها خصوصية، وهو منفصل للمدخل وكذا تجهيزات مستقلة للتوصيلات.

- ويعد هذا التقسيم للقاعات استثماراً على التكلفة يمكن تعويضه عن طريق طلب السوق. ويجب أن توفر الفواصل المتحركة درجة عالية من العزل الصوتي، بيد أن هذا يتضمن توجيه اهتمام خاص إلى تصميم لوحات المفاتيح الكهربائية والتوصيلات، والتي عادة ما تكون بها وسائل منخفضة وكاتمة للضوضاء، وبالإضافة إلى ذلك، فإنه يجب أن تكون أنظمة الإضاءة وتكييف الهواء والصوت وكذا التوصيلات الهندسية الأخرى قادرة على التحكم والتشغيل المنفصلين، مع توافر التجهيزات الخاصة بإحداث التوازن عندما تتغير أحوال القاعة. هذا وتشتمل مزاي تقسيم القاعات عن طريق الفواصل المتحركة على:

- 1 - مدى كبير من مساحات القاعات مثل القاعة المقسمة إلى ثلاثة أجزاء حيث توفر ثلاث مساحات بديلة.
- 2 - إمكان استخدام التخزين المشترك وخدمة المطابخ والتجهيزات الهندسية.
- 3 - إمكان تحقيق السيطرة والإرادة بسهولة كبيرة.

التشييد:

عادة ما يتم تزويد الحوائط بالألواح للسماح بالوصول إلى مجاويف التوصيلات وعليه فإن الأسقف المعلقة تكون من الضرورة بمكان لإيواء التوصيلات الهندسية الأكبر حجماً مثل مواسير الهواء.

وينبغي ألا تقل ارتفاعات الأسقف عن 4.6م (15 قدماً)، أما تشييد الأسقف، اعتماداً على الحجم ودرجة الدنو والاقتراب، فيمكن أن يتم لصقها أو استخدام أجزاء سطحية غائرة أو نائشة من السقف أو كسوات من الرقائق المطاطية

تصميم المطاعم قاعات تناول الطعام وقاعات الاجتماعات

– تشمل التركيبات الهندسية البديلة الخاصة بتسهيل
الوصلات الكهربائية لأجهزة الاتصالات على:

التركيب	السمات
تحت قنوات الأسلاك الكهربائية بالأرضية بمستوى أو مستويين أو قنوات الأسلاك الكهربائية بالأرضية سواء كانت معدنية أو غير معدنية (اعتماداً على حل الأرضية)	توزيع مواز لتقسيمات القاعة المتصلة بمقاس التجار الصندوقية الأسطح ومحاذ مباشرة لغطاء أو كساء الأرضية.
قنوات الأسلاك الكهربائية الموجودة بالحواف في الفراغات والتجاويف والجيوب، أو القناة السطحية بالحواف أو قنوات الأسلاك السطحية عند إزار الحائط أو ارتفاع المائدة.	بوسيلة وصل عند جميع الانحناءات ونقاط الاتصال، مأخذ التيار السطحية (المقابس) موجود في فواصل بين كل منها 3م (10 قدم) أو أقل.
السقف، القنوات أو القناة أو قنوات الأسلاك عبر منطقة السقف، مع مواسير موجودة في الفتحات إلى مأخذ التيار والأجهزة.	للأجهزة المعلقة والأجهزة التي يتم تركيبها بالأسقف (مكبرات الصوت، والإضاءة)

– يجب أن يتم التعرف بوضوح على جميع مأخذ التيار،
مأخذ المقابس، والتوصيلات الأخرى، وبالنسبة إلى
وسائل المعاونة السمعية والبصرية والأجهزة المماثلة فإن هذا
يتحقق في أحسن صورة له عن طريق تركيب عدد من
لوحات المفاتيح الكهربائية الموضوعه بطريقة مضبوطة
تماماً لخدمة كل جزء من القاعة.

– ثمة تجهيزات مشابهة لتلك التي تتطلبها قاعات
الاجتماعات يتم استخدامها في ظل وجود تطور أكبر في
المعدات. وعلى سبيل المثال فإنه يجب استخدام أنظمة
صوت عالية الجودة وذلك لما لها من وضوح الصوت

إحداث هذا بصورة مقصودة؛ وذلك بإيجاد خلفية موسيقية
هادئة، أو بتوفير وسائل الترفيه والتسليه كالبانو، شريطة أن
يسمح حجم المكان واستخدامه بذلك.

أما الأجزاء العازلة المتحركة التي يمكن فكها والتي يتم
استخدامها لتجزئة القاعات الكبيرة المخصصة لإقامة الحفلات
والمناسبات فإنها تمثل صعوبات خاصة من حيث عزل
الضوضاء. ومن بين الطرق المستخدمة ما يلي:

النوع	المكون الأساسي	طريقة عزل الضوضاء
انزلاقي	مسالك	يتم كتم الصوت عن طريق توسيع القطاعات بمحاذاة الحواف.
طلي عمودي	المقاطع	فيلخل ويتشابك مع الوصلات المشدودة معاً
طلي أفقي	الوصلات	متصلة بالتجاويف، مرنة
موضوعة في الأسقف	الستودات والتجاويف	مجوة وملية بالرمال، إلخ
من الممكن فكها (يتم نقلها إلى المخزن)	الستودات والتجاويف	مثبتة بالمسامير في قطاعات على إطار صلب.

ولتحقيق مستويات عالية من العزل الصوتي فإنه يمكن
تثبيت فواصل مزدوجة. ويمكن ملء المساحة الحالية المتخللة
بالمواد العازلة للصوت.

– الاتصالات:

يتم نطاق أجهزة الاتصالات ووسائل المعاونة السمعية
والبصرية بالتغير المستمر والتطورات الجديدة. وينبغي أن
تسمح تجهيزات شبكة الأسلاك بالاستعمال السهل بداية من
وجود مقبس للتليفون يسمح بربط عدد التليفون الموصولة
بالخط الأصلي والتجهيزات الأخرى لشبكات الأسلاك لأنظمة
أو أجهزة الصوت.

تصميم المطاعم

أبواب المطاعم والمرافق والتوصيلات

والتي يجب أن تكون ذاتية الغلق وبأقل قدر من الضوضاء (مثل المصائد المطاطية) وأن يتم تزويدها بصفائح معدنية وذلك للتقليل إلى الحد الأدنى من التلف الناتج عن الاستخدام.

المرافق والتوصيلات الهندسية

التهوية وتكييف الهواء:

تدعو الحاجة في المطاعم إلى التهوية وتكييف الهواء لكل منطقة مستقلة ذات توازن وتحكم فردي، وإذا كانت الحاجة ماسة إلى التهوية فإن الحاجة أسس إلى الحد من الضوضاء الناشئة عن أجهزة التكييف، حتى لا تكون مصدر إزعاج، ويجب العمل على التخلص من الأدخنة، كما يجب أن يتلاءم تكييف الهواء مع الشيفرات في درجات الحرارة ويفضل الاستعانة بسائر أجهزة التبريد والتهوية على اختلاف درجاتها؛ وذلك للسماح بظروف مثيرة للاستخدام.

– وهناك حاجة إلى مساحة خالية للتخزين من أجل الأجهزة الخاصة بالمساعدة للسمع والبصر (والتي يمكن أن تكون موجودة في أحد المعامل).

– التركيبات الكهربائية:

يجب أن تتضمن التركيبات الهندسية وصلات إمداد متباينة، إضافة إلى تطبيق تجهيزات الأقطاب الكهربائية والنقاط الرئيسية لتأخذ التيار الموجودة بالحوائط ووصلات الإمداد ذات الجهد الكهربائي المنخفض ومعدات التحكم والاتصالات. ولضغادي التعدي على أرضية صالة الطعام فإنه يجب قصر مآخذ التيار الثابتة على الحوائط والحدود الخارجية.

هذا ويمكن تدلية الوصلات القابلة للانكماش من هيكل السقف.

– التوصيلات الميكانيكية:

يجب العناية بالتوصيلات الخاصة بالغاز والصرف والمياه. هذا ويمكن إخفاء الأنابيب خلف الأسطح الغائرة أو النائنة الموجودة في الحوائط أو الأسقف على أن تكون هذه الأسطح قابلة للإزالة.

تحت أية ظروف استخدام مثغيرة. كما توجد ضرورة لمكبورات الصوت المتعددة الأجزاء والتي يمكن ضبط نغمتها للحصول على توازن سمعصوتي (مثل أعمدة الصوت). إضافة إلى ذلك فيجب توفير مآخذ كثيرة لمقابس التليفون.

أبواب الدخول والخروج للمطعم

– ينبغي تصميم أبواب الدخول والخروج بصورة مناسبة من حيث الموقع والأبعاد والحماية. كما لا ينبغي ترك هذه الأبواب تتأرجح في القاعة بل يجب تثبيتها في جوانب الرواق أو الممر.

– باب المدخل الرئيسي:

ينبغي أن يكون في موقع مركزي ويتحدد ارتفاعه واتساعه تبعاً لمساحة القاعة، وأدنى ارتفاع له هو 2.4م 3.00م، ويمكن أن يكون الهيكل من الخشب أو المعدن أو أية أسطح أخرى على إطارات وأجزاء رئيسية مصنوعة من مواد عازلة للصوت ومقاومة للحريق. ويجب أن يسمح تعليق مفصلات الأبواب بسهولة الحركة، وأن تضمن وسائل الغلق الآلي (ذات المصائد المفتوحة بالكامل) أقل قدر من الاصطدام والضجيج.

– أبواب الخروج:

يجب تزويد أبواب الخروج المودية إلى الخارج (على النحو الذي تتطلبه قوانين التأمين ضد الحريق) بعلامات إرشادية مضادة وأجزاء خارجية مفتوحة، وأن يتم تزويدها بنظام فتح وغلق، ومزالج تساعد على الهروب الجماعي في حالة الهلع المفاجئ، ولهذا الغرض فإن الأبواب الخارجية ينبغي أن تكون ذات أسطح معدنية ومقاومة للاقتحام ومزودة بأجهزة إنذار.

– أبواب الخدمة:

ينبغي أن تؤدي أبواب الخدمة إلى ممرات وأروقة الخدمة المتصلة بالمطبخ أو المخزن الخاص بالمواد وأدوات المطبخ، كما ينبغي تزويدها بموانع الضوضاء والأضواء. وعادة ما تكون ثمة حاجة ضرورية للأبواب الخارجية والداخلية المنفصلة

تصميم المطاعم متاجر الأطعمة السريعة والخفيفة

متاجر الأطعمة السريعة والخفيفة

بدأت محلات الأطعمة في الأسواق وفي الشوارع وفي الكشاك، ومصمم محلات الأطعمة يجب أن يبرز النوعية والاختيارات وقيمة الأطعمة. وهناك عوامل معينة تجعل تصميم محلات الأطعمة مقبولاً، والطعام هو التجربة التسويقية المحسوسة التي تحمل المنظر واللمسة والطعم والرائحة. والمتطلبات الصحية تختلف من بلد لبلد؛ ولذلك فالمصمم الناجح يتبع القواعد الصحيحة المتبعة في البلد الذي يقيم فيه المحل والمصمم يضع في اعتباره أيضاً طريقة حفظ السمك والمأكلة واللحم فالسمك مثلاً: يجب ألا تنبعث منه رائحة، والرخام هو الذي يستعمل لعرض السمك، واللحم والجبن لا يحتاجان إلى برودة شديدة حتى لا يصبح لون اللحوم قاتماً ويبدو الجبن وكأنه قطعة من البلاستيك.

والإضاءة المحيطة ربما تكون أنسب نوع من الإضاءة خاصة أنها غير مكلفة، واللمبات السليكية مناسبة للحوم والجبن، مع ملاحظة أن اللحوم يجب أن تكون في الظل والخضروات تحتاج إضاءة شديدة، والحجرات الزجاجية ربما تقصر من عمر بعض السلع، والتخطيط والعرض يجلبان العميل، لأن أول الحواس التي يستخدمها هي البصر - والطريقة التي يقدمها بها الطعام الطازج تؤثر على انطباع العميل عن المحل بأكمله.

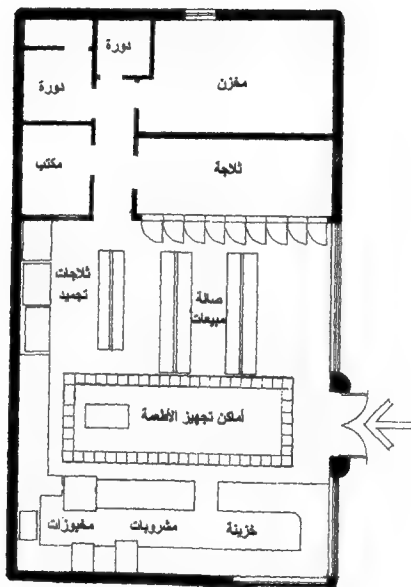
واللمسة مهمة في محل الأطعمة، ويجب أن تكون في متناول يد العميل، والتلوث يمكن أن يتم في مساحات خاصة

كميات كميتها صغيرة، والسمع يلعب دوراً كما هو الحال في محلات القهوة حيث صوت احتكاك الفناجين.

- 1 - يشمل هذا القطاع من المحال وحدات بيع مثل:
 - وحدة بيع متحركة تثبت في أي مكان.
 - وحدة بيع داخل مركز صناعة الآيس كريم ووحدات بيع داخل الكافتريا أو النوادي.
- 2 - ينبغي أن تساعد البيانات الموجودة على المنتج - المتسوقين على تحديد ما يحتاجون إليه.
- 3 - ينبغي وضع ثلاثيات عرض منتجات الألبان والعصائر على طول حائط خلفي لإتاحة فرصة المرور في طرقات المحل.
- 4 - من الشائع وجود مساحات للخدمة الذاتية.
- 5 - يمكن تقديم القهوة والشاي وأنواع الفطائر والمخبوزات فكل هذه الأشياء تحفز على الشراء.
- 6 - تعمل بعض المجمعات على تخصيص أماكن لتناول الأطعمة.
- 7 - يمكن اختيار أنواع من الأتمشة سهلة التنظيف في كساء المقاعد والستائر، وذات ألوان تصفي البهجة على العملاء.
- 8 - إن عدداً قليلاً من العاملين يكون مسؤولاً عن المخازن والتشغيل.

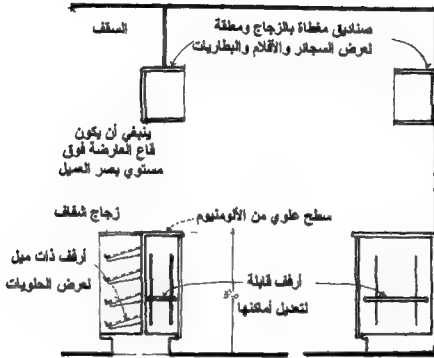
تصميم المطاعم

متاجر الأطعمة السريعة والخفيفة

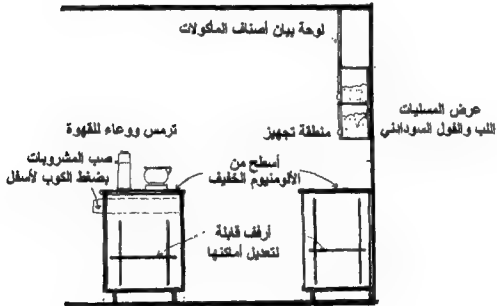


[الشكل - (119) مجمع لبيع السلع الترفيهية يشمل مكاناً للأطعمة والمشروبات

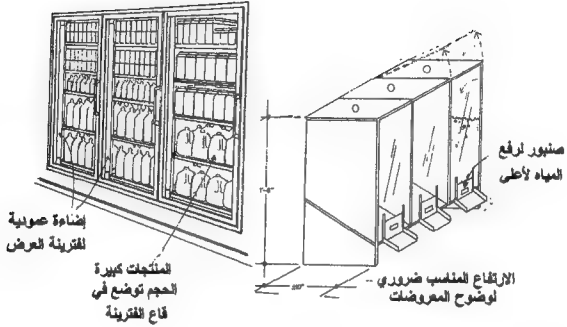
تصميم المطاعم
متاجر الأطعمة السريعة والخفيفة



الشكل - (120) قطاع في الخبزية

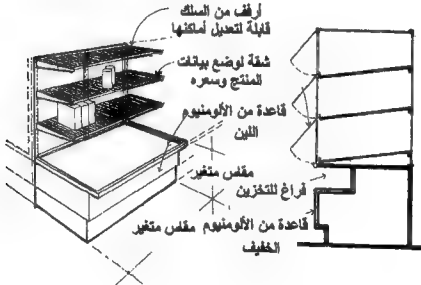


الشكل - (121) قطاع في قسم المشروبات الساخنة



الشكل - (123) واجهة الخلاصة

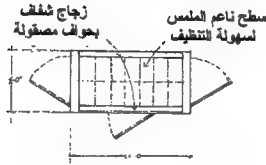
الشكل - (122) وحدة تقديم المشروبات الساخنة والباردة



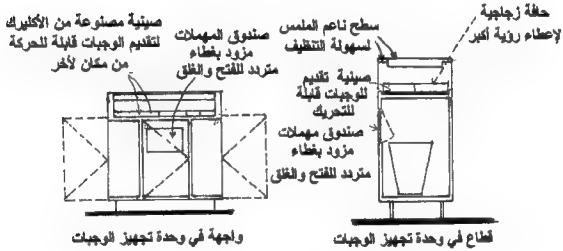
الشكل - (125) وحدة مفتوحة من الأمام لعرض المنتجات

الشكل - (124) وحدة عرض المنتجات المعبأة

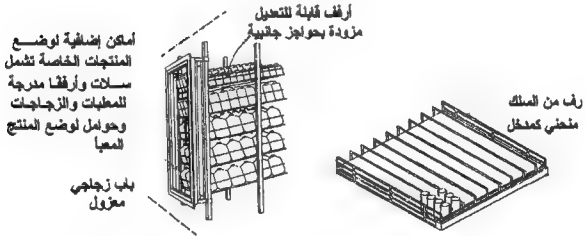
تصميم المطاعم
متاجر الأطعمة السريعة والخفيفة



مخطط أفقي لمكان تجهيز الوجبات



الشكل - (126) وحدة تجهيز الوجبات

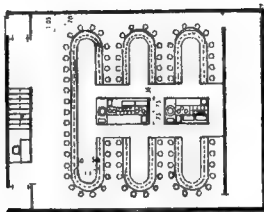


الشكل - (128) قطاع في الخلاصة

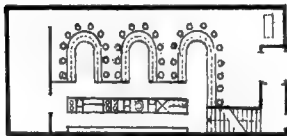
الشكل - (127) رف الزجاج والمعلبات

تصميم المطاعم

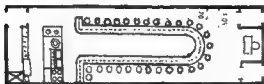
متاجر الأطعمة السريعة والخفيفة



الشكل - (129) مسقط أفقي لكافتيريا يلاحظ أن منطقة الخدمة في منتصف الكافتيريا



الشكل - (130) مسقط أفقي لكافتيريا يلاحظ أن منطقة الخدمة بطول الكافتيريا



الشكل - (131) مسقط أفقي لكافتيريا يلاحظ أن منطقة الخدمة خلف الكافتيريا

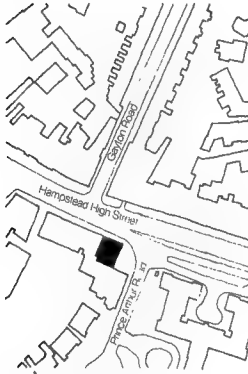
الباب الثاني

مشروعات المطاعم

تصميم المطاعم

مطعم زن دابليو — 3

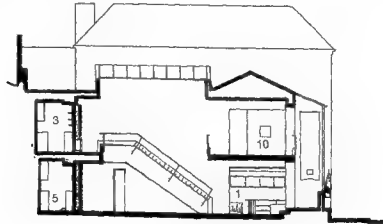
وكراسي تناول الطعام دائرية الشكل والتي تم تنجيدها من الجلد، وقد اكتمل تصميم هذا المطعم عام 1985.



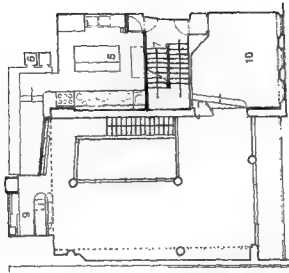
الشكل — (132) مسطحة أفقي للموقع

تصميم المهندس / ويك مازد

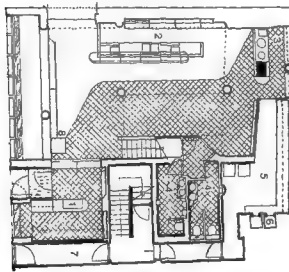
يسع هذا المطعم مائتي مقعد حرص مالكه على ألا يشتمل التصميم المقترح على مجموعة كبيرة من ورق الحائط أو المناظر التي تحتوي على شلالات مياه تنحدر من بين الصخور، وهي معالم أو طرز معمارية شائعة في المطاعم الصينية. وقد كان المبنى الذي يحتضن هذا المطعم يعوزه التناسب: فهو عبارة عن مبنى إضافي ملحق تم تشييده في السبعينات من القرن المنصرم (القرن العشرين)، وهو يشبه صوبة النباتات الزجاجية، وهو ملحق بمنزول مؤلف من طابقين يرجع تاريخه إلى القرن الثامن عشر، وقد استبدل بواجهة المبنى الملحق المظلة على الشارع قبة زجاجية شفافة مؤلفة من طابقين تتيح للمارة الذين يتسوقون في الشارع التجاري المزدهم رؤية ساحرة ويديمة للجالسين يتناولون طعامهم داخل المطعم. هذا من خارج المطعم أما في داخله فقد حرص «ماز» على الإقلاق من التشويش المحتمل حدوده والذي قد ينتج من كون المطعم متألفاً من طابقين، وقد تغلب على ذلك بعمل بئر سلم بين أرضية الطابقين متيحاً للزبائن رؤية بعضهم البعض وهم يتناولون الطعام. هذا ويرتفع السلم — (الذي يعمل شلال الماء الواقع أسفله على ترطيب درابزينه المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ) ويصعد عبر بئره، أما الألوان والأثاث الذي تم تأثيث هذا المطعم به فقد انتشرت فيما بعد في بقية سلسلة مطاعم «زن» فالجدران بيضاء والسجاجيد لثجية خضراء،



الشكل — (133) قطاع طولي



الشكل - (134) مسقط أفقي للطابق الأول



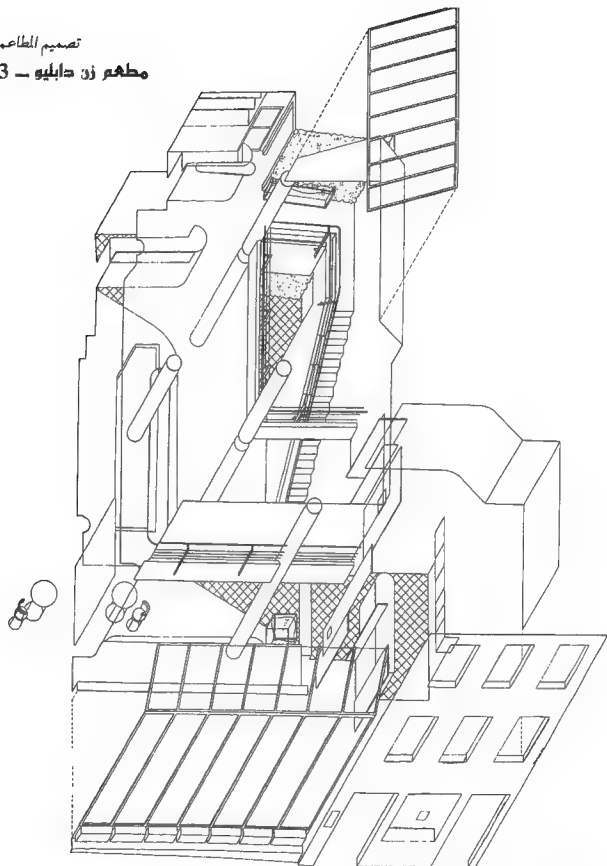
الشكل - (135) مسقط أفقي للطابق الأرضي



الشكل - (136) واجهة

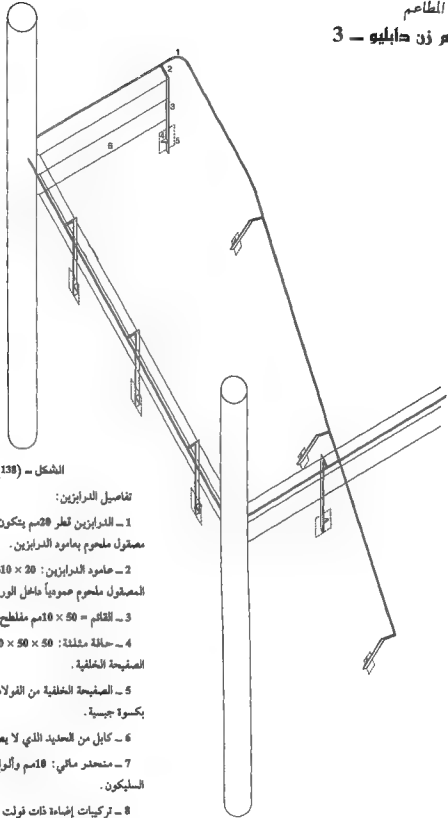
تصميم المطاعم

مطعم زن دابلو - 3



الشكل - (137) اكسونو متري للمطعم

تصميم الطاعم مطعم زن دابليو - 3



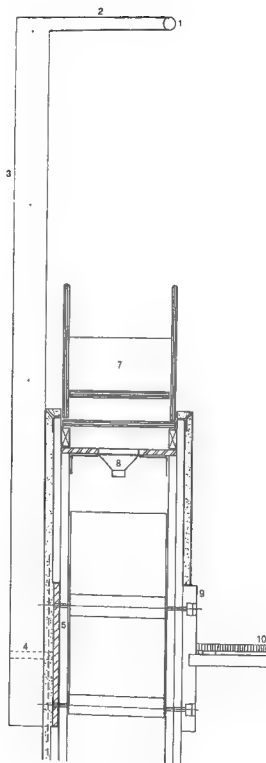
الشكل - (138) إكسبونوميتري

تفاصيل الدرابزين:

- 1 - الدرابزين قطر 20 سم يتكون من قضيب معدني غير قابل للصدأ مصقول ملحوم بعمود الدرابزين.
- 2 - عمود الدرابزين: 10×20 سم مفلطح من المعدن الذي لا يصدأ المصقول ملحوم عمودياً داخل الورشة.
- 3 - القابض 10×50 سم مفلطح من الحديد الذي لا يصدأ مصقول.
- 4 - حافلة مثقلة: $100 \times 50 \times 50$ سم مفلطح ملحوم بالورشة إلى الصفيحة الخلفية.
- 5 - الصفيحة الخلفية من الفولاذ الطرف مسمر إلى الحائط ومحجوب بكسوة جبسية.
- 6 - كابل من الحديد الذي لا يصدأ.
- 7 - متحدر مائي: 10 سم والأراج زجاجية خشنة متصلة بمجموع السليكون.
- 8 - تركيبات إضاءة ذات فولت منخفض محبوسة.
- 9 - عارضة خشبية.
- 10 - مسجاد على دواسات وقوائم الدرج.

تصميم الطاعم

مطعم زن دابليو - 3



الشكل - (139) قطاع رأسي



الشكل - (140) مشهد عبر المنور المستطيل في اتجاه غرفة الطعام الخاصة



الشكل - (141) يتم تحية الضيوف عند دخولهم لتناول الطعام بواسطة فيض من الضوء والماء



الشكل - (142) الطابق الأرضي لمطعم «زن ديليو 3» مطلاً على المشهد العائلي في اتجاه الشارع

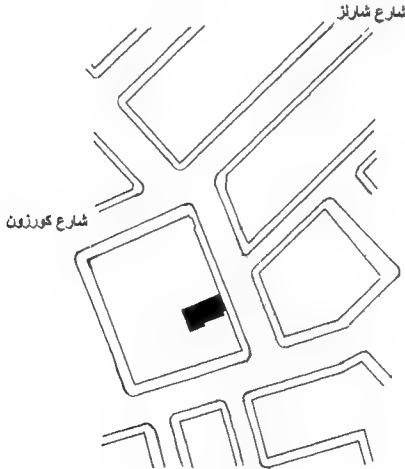
تصميم المطاعم

مطعم دوزن المركزي «»

تصميم/ريك مازر

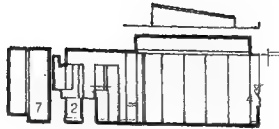
وهو الأمر الذي يمكن من تناولون طعامهم داخل المطعم من التمتع بمنظر ساحر بديع للأشجار الرائعة الكائنة خارج المطعم. كما بُنيت المرايا على أحد جوانب المطعم وذلك حتى تعطي إنطباعاً للزائرين باتساع المطعم أكبر من اتساعه الحقيقي الفعلي. وفي هذا المطعم تظهر كذلك مرة أخرى اللمسة الجمالية التي استخدمها مازر في تصميم مطعمه السابق فزن دابلير ثري» من حيث استخدام عنصر الماء في التصميم، بيد أنه في تصميمه هذا المطعم قد جعل الماء ساكناً ومحصوراً في خزانات زجاجية مثبتة بالجدران. وقد اكتمل تصميم المطعم عام 1986.

إن تفكير «مازر» قد تمحور في تصميم هذا المطعم حول الكيفية التي يمكن بها إحداث المواءمة والانسجام بين مطعم يتسع لـ 100 مقعد وموقعه الذي هو عبارة عن أرضية طولية تمتد إلى ما وراء واجهة ضيقة للمحل الكائن بمبنى سكني وإداري تم تشييده في الخمسينات، وعليه فقد تعامل «مازر» مع هذا باستحداث حائط يمتد بطول المطعم حاجزاً خلفه منطقة المطابخ، ثم يلتوي بطول المطعم نحو الحلف عند المدخل لإفساح حيز لمنطقة تناول العصائر. إضافة إلى ذلك فقد أنشأ «مازر» منورين دائريين في الجزء الخلفي من المطعم،

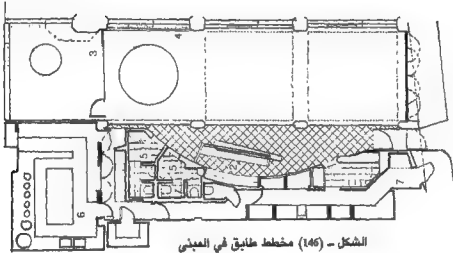
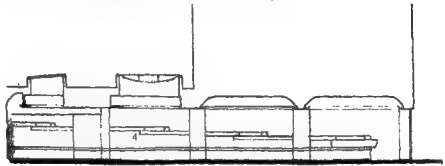


الشكل - (143) المواقع العام

الشكل - (144) مقطع عرضي

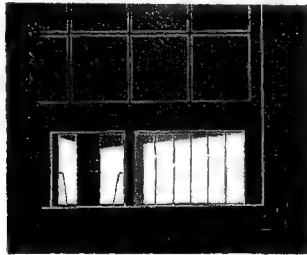


الشكل - (145) قطاع طولاني

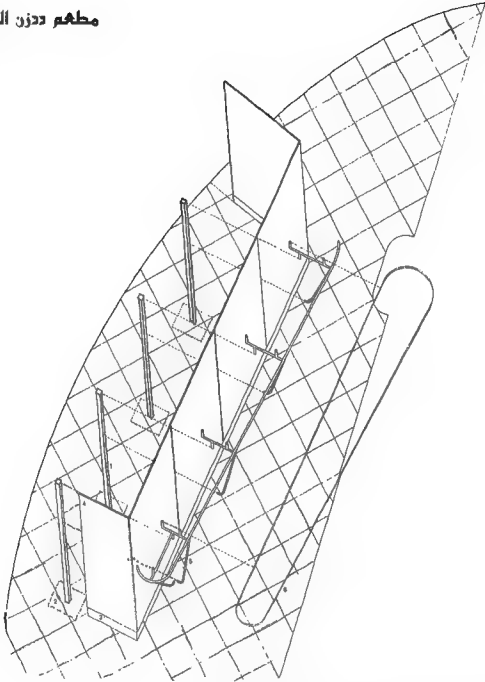


الشكل - (146) مخطط طابق في المعينى

1 - استقبال / غرفة ملابس 2 - مشروبات 3 - غرفة طعام خاصة 4 - ديكور مائي 5 - دورة مياه 6 - مطبخ 7 - مدخل خدمة

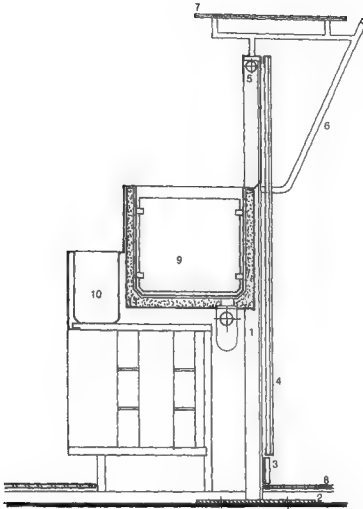


الشكل - (147) قطاع رأسي



الشكل - (148) اكسونومتري لمجمع تناول العصائر

- 1 - 23 × 44 م فولاذ طري بالقسم T .
- 2 - لوح من الصلب مربوط بمسامير ملولبة إلى الأرضية الخرسانية كدليل لتخامة البلاط الرخامي أسفله .
- 3 - 75 سم وزرة من الحديد الذي لا يصدأ مصقولة .
- 4 - 6 سم زجاج معتم أسود ناري .
- 5 - 15 سم تقطيع صلب حديد لا يصدأ .
- 6 - لوح مفرد سمك 10 مم وزجاج مقسى مصنفر رملي على الجانب السفلي .



الشكل - (149) يفتح مطعم زن عن نفسه مساء حيث يصيبج جزءاً من منظور الشارع

- 1 - 44 × فولاذ طري بالقسم T
- 2 - لوح من الصلب مربوط بمسامير متولدة إلى الأرضية الخرسانية دليلاً على ضخامة البلاط الرخامي أسفلته.
- 3 - 75م وزرة من الحديد الذي لا يصدأ معقولة.
- 4 - 6م زجاج معتم أسود ناري.
- 5 - أنبوبة إضاءة فلورسنت.
- 6 - 15م قضيب صلب حديد لا يصدأ.
- 7 - لوح مفرد سمك 10م زجاج مقسى مصنفر رملي على الجانب السفلي.
- 8 - أرضية مبلطة بالرخام.
- 9 - حوض التلج.
- 10 - هازل.



الشكل - (150) يقع مكان تناول المشروبات ذو القمة الزجاجية أمام حائط ملبوس الشكل



الشكل - (151) منظور من الخارج يبرز المطعم من الداخل

تصميم المطاعم

مطعم «ذن» هونج كونج

تصميم/ريك مازر

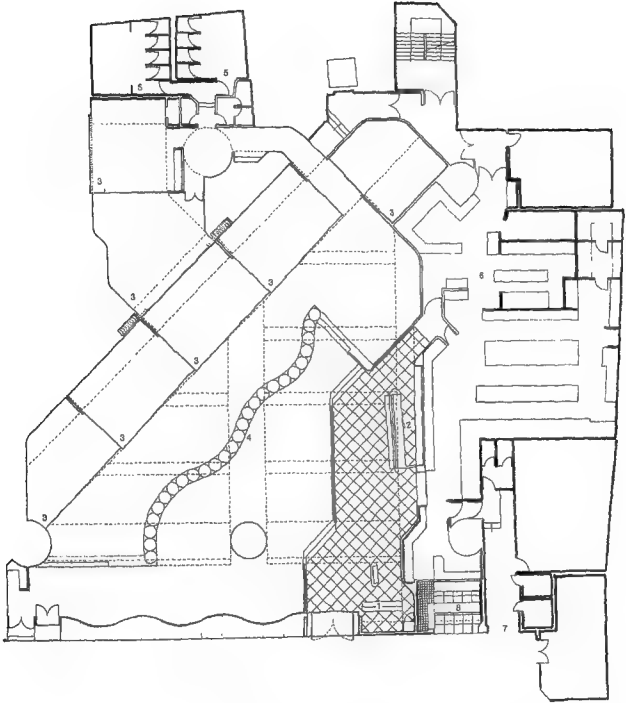
التصميم الأمثل والأوفق للمكان بدرجة ما، ولم يتم المساس بالتصميم الإنشائي أو توصيلات المرافق التي يتم استحداثها حيث بقيت ظاهرة كما هي، بينما ارتكز مازر في تصميمه على مجموعة متنوعة وغنية من العناصر. وثمة معلمان مهمان يميزان المطعم؛ أولهما أن التجاويف السطحية المزججة والتي تتدل من السقف على كوابل رفيعة من الصلب ترتفع وتنثني عبر المطعم في كل من المخطط التصميمي والتقسيم، مما يؤدي إلى تساقط قطرات المياه من واحدة إلى أخرى، وثانيهما: أن واجهة المطعم المطلّة على مركز التسوق التجاري المجاور هي عبارة عن حائط منحن مزجج، وهي سمة معمارية نجدها مرة أخرى في أحدث تصميمات مازر وهو مبنى دوكلاندز. هذا وقد تم افتتاح هذا المطعم في عام 1988.

تعتبر «هونج كونج» هي أول بلد خارج المملكة المتحدة ينتقل إليها مازر أسلوبه في التصميم المعماري الخاص بسلسلة مطاعم «ذن»، بيد أنه في هذا المطعم قد قلل من البساطة وعدم الزخرفة وهي السمة التي تميز المطاعم اللذين سبق أن صممهما «مازر» في بريطانيا، وذلك نتيجة لهذه النقلة الخارجية، ويسع مطعم «ذن» هونج كونج خمسمائة مقعد، وهو يوجد في مركز تجاري يقع في الدور تحت أرضي بأحد الأبراج الإدارية الضخمة. ومن الصعوبات التي واجهت مازر، تلك الأعمدة الإنشائية الضخمة التي تتخلل المكان والتي تنتهي بسقف خرساني مكشوف. ولم يتجنب التصميم هذه الحقائق التي قد تقف حاجزاً في سبيل الوصول إلى



الشكل - (152) قطاع

تصميم المطاعم
مطعم ددزن، هونغ كونج



الشكل - (153) مسقط الخي

4 - ديكور مائي
8 - طلبات تؤخذ للخارج

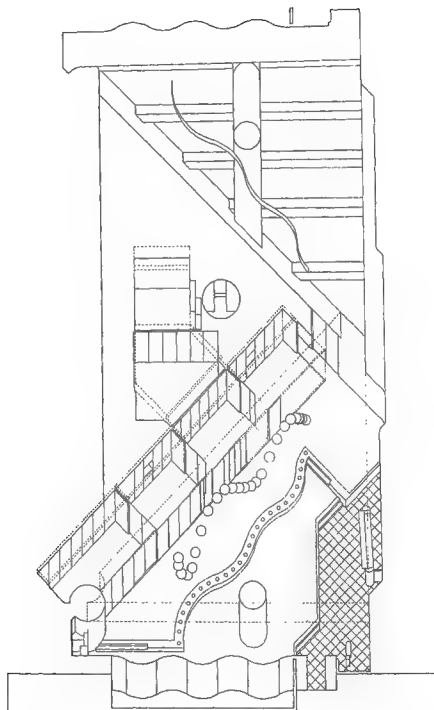
3 - غرفة طعام
7 - مدخل خدمة

2 - مشروعات
6 - مطبخ

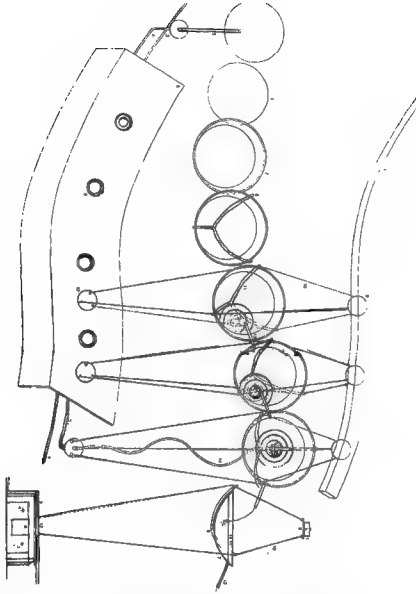
1 - استقبال/ ملابس
5 - حمام

تصميم المطاعم

مطعم ددزن، هونج كونج



الشكل - (154) اكسونوميتري لصاله المطعم



الشكل - (159) إسقاط أكسونومتري وقطاع للقصة المائية

- 1 - داعمه صلبة منحنية 2 - أنبوب صرف مغطى بالكروم . 3 - المنبع الرئيسي للماء 4 - المصرف الرئيسي 5 - مأوى رخامي للمجرى الأرضي . 6 - ضوء موجه علوياً مثبت بالمجرى الأرضي . 7 - أوان زجاجية مصبوبة . 8 - حماله من الحديد غير القابل للصدأ المصقول . 9 - أسطوانة من الحديد الذي لا يصدأ مثبتة إلى الدعامة الرئيسية . 10 - كابلات حديد لا يصدأ مشدودة بين المدوات ملحومة بالأسطوانات العلوية والسفلية . 11 - أرضية مملوءة بالماء حتى مستوى المخرج . 12 - أسطوانة من الحديد الذي لا يصدأ مثبتة بالمجرى الأرضي . 13 - أنبوب زجاجي كمزrab للماء بالسليكون متصل بمخرج الماء في الوعاء . 14 - خرطوم مرن من الحديد الذي لا يصدأ للإمداد بالماء .

تصميم المطاعم

مطعم ددزن، هونغ كونج



الشكل - (156) العلامة البارزة لمطعم زن - هونغ كونج

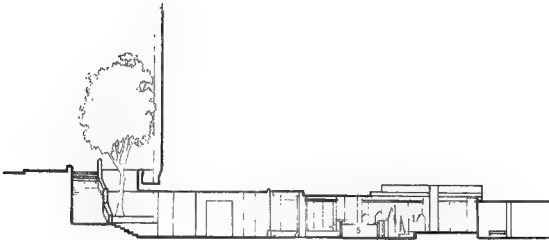
تصميم المطاعم مطعم دزونز - مدينة مونتريال الكندية

تصميم/ريك مازو

وتتم خدمة العملاء الذين يتناولون طعامهم على مستويين متحدي المركز مفصول بينهما بتمثال من الألواح الزجاجية المركبة فوق بعضها البعض بصورة جمالية.

ويحتفظ «مازر» بالعالم المشتركة الأخرى الموجودة في سلسلة مطاعم «زن» من الحوائط البيضاء والزجاج والسجاجيد الخضراء، بيد أنه قد أدخل تطوراً على جوهر التصميم، حيث قد أعطى للحائط الخلفي في المطعم طلاء أصفر فاتحاً إلا أن الحجر والطوب الزجاجي الضيق يكسو مكان تناول العصائر الذي لا يركز على دهانات أو ركائز والذي يتوسط المطعم. هذا وقد تم افتتاح المطعم في عام 1990.

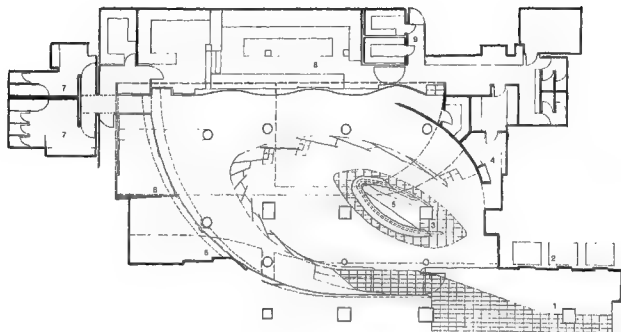
يشبع مطعم «زن مونتريال» لحائتي متعدد وهو يقع، في مركز تسوق تجاري يشغل الدور التحت أرضي من أحد الأبراج العالية الخاصة بأحد الفنادق الكبرى. ويبدو هذا المطعم على النقيض من مطعم «زن» هونج كونج، فلقد أثر مازر ألا يترك المكان مكشوفاً بل قرر أن تتم تغطيته بطريقة أنيقة وبديعة، حيث جعل توصيلات المرافق على سبيل المثال مظلة خلف سقف معلق يتموج في منحنيات مسطحة لا نهائية باتجاه مؤخرة المطعم، وهي وسيلة أريد بها استغلال الارتفاعات المحددة التي توجد بين السقف والأرضية. هذا



الشكل - (157) مقطع عرضي

تصميم المطاعم

مطعم «دزن» - مدينة مونتريال الكندية



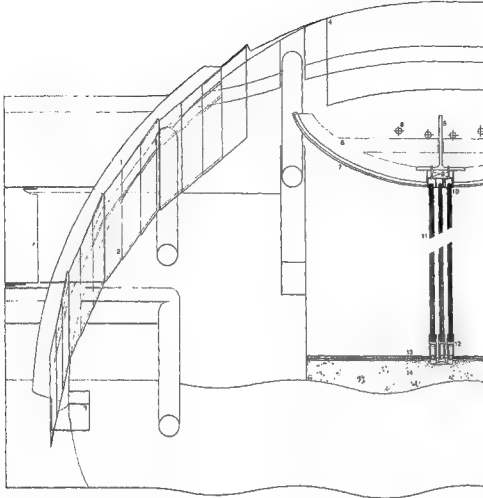
الشكل - (158) مسقط الطي

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| 1 - بهر الفندق | 2 - مباحث الفندق |
| 3 - استقبال | 4 - غرفة ملابس |
| 5 - مكان تناول العصائر والمشروبات | 6 - غرفة طعام خاصة |
| 7 - حمام | 8 - مطبخ |
| 9 - مدخل المطاعم | |



الشكل - (159) واجهة

مطعم دوزنر - مدينة مونتريال الكندية



الشكل - (160) منظور مريح للبحر
وقطاع خلال الحواجز الزجاجية

- 1 - جناح سقف القنطرة
- 2 - حواجز زجاجية منزلقة تعمل في مجموعات ثلاثية عند سقف القنطرة.
- 3 - مرآة داخلي ارتداد.
- 4 - مقدمة المحل.
- 5 - داعم صلبة رئيسية ممتدة مستقلة عن السقف.
- 6 - دعامة قائمة معدنية تشكل منحني مزدوج.
- 7 - طبقة بياض سطحية على زجاج منحني مكسوة بلوح جيبس مطلي بالأبيض.
- 8 - أنابيب إضاءة تيون حلوية.
- 9 - ستادة خشبية.
- 10 - مجرى حلوي من الألمو تبوم المصقول مبيت داخل الحائط.
- 11 - ألواح زجاجية منزلقة سمك 10مم مزدوجة.
- 12 - مجار سفلية من الألموتوبوم المصقول مثبتة بالزجاج تجري على مجاري معازية للسجاد.
- 13 - سجاد مفروش على طبقة تحتية.
- 14 - بلاط على أرضية خرسانية.



الشكل - (161) انحناءات الكافيتريا التي تشكل تطابقاً مع
انحناءات السقف المتتالية والأكثر عمقاً والتي تخفي الخدمات



المسكن - (152) يقع مكان تناول المشروبات في مركز القرية ملتقى حول الحور.

الشكل (163) تبين ارتفاعات السقف عن الأرضية يعطي الشعور بالشمول



تصميم/ أريك مازر

يمثل هذا المطعم، الذي يسع مائتي مقعداً وهو الأحدث من نوعه في سلسلة مطاعم «زن»، خلاصة منتقاة من أحسن المعالم التصميمية والمعمارية في سلسلة أربعة مطاعم. وعلى سبيل المثال فإنه يتكون من مساحة خالية متسعة ساحرة تكون المياه فيها معلماً جالياً وكذا مجموعات من الألوان التجريدية البارزة.

هذا ويوجد المطعم داخل موقع تجاري يتساوى مستواه بمستوى الشارع في أحد المباني الإدارية، وقد تم تشييده في السنينات بعد إعادة كسوته بكساء إداري جديد.

ولقد تجاهل «مازر» وأغفل كل هذه السمات غير المشجعة لموقع المطعم وصمم بدلاً من ذلك مطعماً يندمجاً يستثير انتباه جميع المارة والناظرين، فقد صمم حائطاً زجاجياً ضخماً ليحتل الواجهة الخارجية للمطعم المطل على الشارع؛ وذلك حتى يتمكن المارة من الإطلال وإلقاء نظرة على المنظر البديع للزبائن

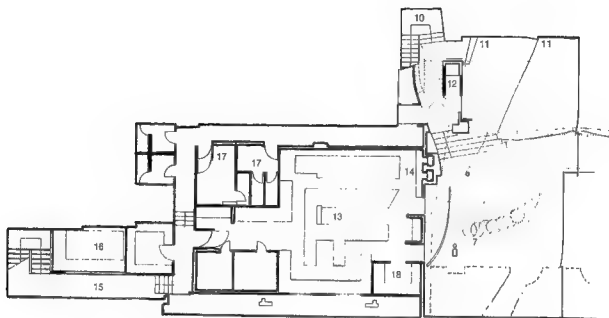
الجالسين يتناولون طعامهم داخل قاعات المطعم. وقد يتم توزيع للناخبة على ثلاثة مستويات: الطابق المسروق وهو الذي يتوسط الطابق الأرضي والذي فوقه وطابق أرضي وطابق تحت الأرضي.

وقد ربط بين الطوابق الثلاثة من ناحية الرؤية البصرية عن طريق بشر سلم أو مصعد ذي شكل بيضاوي يقع بين الدور التحت أرضي والدور الأرضي والزاوية الخلفية للطابق المسروق. وتتميز هذه الوصلة التي تربط الطوابق الثلاثة باستخدام الماء معلماً تصميمياً جالياً داخل المطعم، وهو الأمر الذي يعد امتداداً وتطوراً للتجاويف الزجاجية في مطعم «زن» هونج كونج والتي تهب وتندلج من السقف وتمتد على حافة الطابق الأوسط المسروق ويستمر عبر بشر السلم البيضاوي الشكل حتى تنتهي عند الجالسين الذين يتناولون طعامهم في الطابق تحت الأرضي. هذا وقد تم افتتاح هذا المطعم في عام 1991.

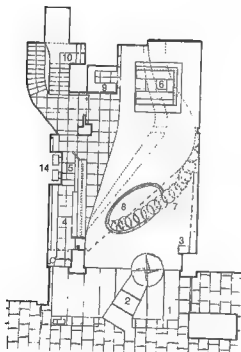


الشكل - (164) مسقط أفقي للموقع

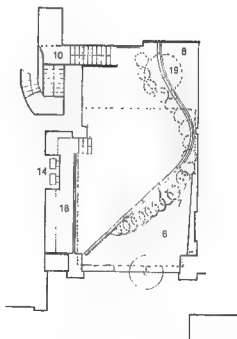
تصميم المطاعم
مطعم دناو أند زن



الشكل - (165) مسقط أفقي للطابق تحت الأرضي

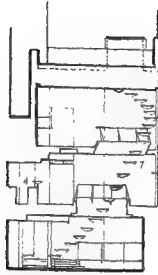


الشكل - (167) مسقط أفقي للطابق الأرضي

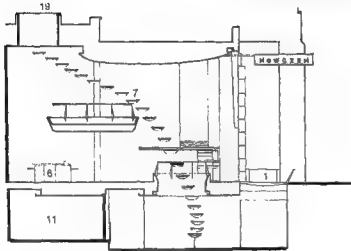


الشكل - (166) مسقط أفقي للميزانين

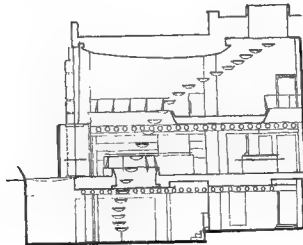
تصميم المطاعم
مطعم ددناو أند زن»



الشكل - (168) مقطع عرضي

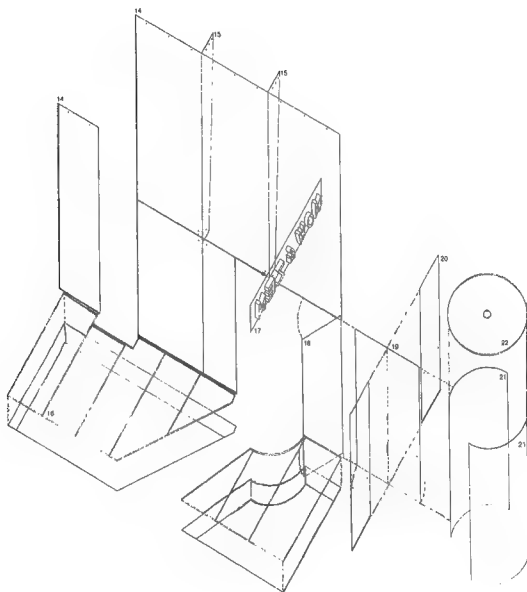


الشكل - (169) مقطع طولي



الشكل - (170) مقطع طولي

تصميم المطاعم
مطعم ددناو أند زن



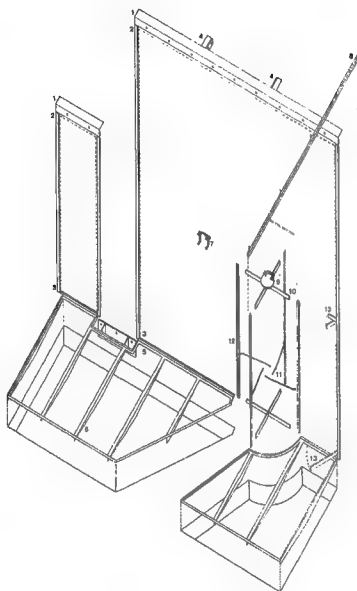
الشكل - (171) رسم تخطيطي لمجموع الأجزاء الزجاجية والمعدنية المكونة لواجهة المطعم

تصميم الطاعم مطعم ددناو أند زنج

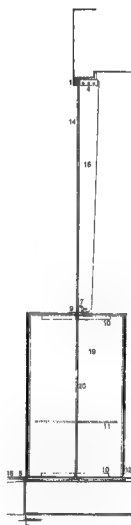
- 12 - موانع سحب الباب الدوار: فرشاة مثبتة إلى 12 × 12 مم مجرى من الصلب الذي لا يصدأ مثبتة إلى حالة الباب.
- 13 - محور ارتكاز الباب: من الصلب الذي لا يصدأ أو محور الارتكاز على زنبرك لوزي غابر في تجويف.
- 14 - جناز سائر: سمك 12 مم زجاجي مسطح مقسى.
- 15 - زعفة زجاجية: سمك 25 مم زجاج مسطح مقسى.
- 16 - أريز زجاجي: عدد 2 ألواح سمك 20 مم - الزجاج مسطح مقسى مؤلف من صفائح رقيقة أو طبقات مضغوطة مع بعضها.
- 17 - اللالقة: سمك 12 مم لوح زجاجي مسطح مقسى معاملة بالحمض مسمر إلى القائمة الدعامة الصلبة قسم صندوق الكابول عند 200 مم بين المراكز على امتداد الحافة العلوية، صندوق أحرف أكرليك يحوي تنوهات سيليكون نيون متصلة بالمسطح الزجاجي.
- 18 - محور ارتكاز الباب: سمك 12 مم من الزجاج المسطح المقسى.
- 19 - المحور الرئيسي للباب الدوار: لوح زجاجي مسطح سمك 12 مم هير نطاق المحيط.
- 20 - محور مساعد للباب الدوار: عدد 2 ألواح زجاجية مسطحة مقساة متصلة تناكبياً بالمحور الرئيسي.
- 21 - نطاق الباب الدوار: زجاج مسطح مقسى سمك 15 مم مقسى ومقعر.
- 22 - قمة نطاق الدوار: سمك 25 مم أسطوانة زجاجية مقساة مع تناكب من السيليكون متصلة بالألواح المقعرة أسفلها وكوة قطرها 130 مم عند المركز لاستقبال المحمل الدائقي.

- 1 - مشبك معلق (مختبري): 200 × 150 × 12 مم فولاذ طري بزوايا ولوح 130 × 12 مم مسمر مع بعضهما خلال الزجاج عند 600 مم مراكز.
- 2 - مثبتات المحيط الخارجي المتعاقد (مختبرية) عدد 64 × 64 × 64 مم ألواح مثبتة إلى ثلثات 50 × 38 مم.
- 3 - مثبتات المحيط الخارجي للمعادني عدد 2 ألواح من الحديد الذي لا يصدأ 64 × 64 مم.
- 4 - مشبك معلق لزجاج مبرد: عدد 2/12 × 120 مم فولاذ طري زوايا مسمرة مع بعضها خلال الزجاج.
- 5 - دعامة حافة تيليط الزجاج: 41 × 31 × 6 مم زاوية حديد لا يصدأ.
- 6 - دعامة تيليط الزجاج: 100 × 100 × 6 مم فولاذ طري القطاع T مع شفة مخروطية.
- 7 - مسطح زجاجي / مثبت اتصال زعنفي: قطره 20 مم قضيب من الحديد لا يصدأ.
- 8 - كابول زجاجي دعامة للبالعة: 100 × 60 مم القسم الصنوبري من الحديد لا يصدأ.
- 9 - مثبت محمل دولميني لباب دوار: عدد 2 قطر 300 مم × 6 مم أسطوانات من الصلب الذي لا يصدأ مملوكة فوق الفتحة داخل قمة الزجاج.
- 10 - قمة الباب الدوار والفضبان السفلية: 76 × 10 مم الألواح من الحديد لا يصدأ.
- 11 - (أكبر) مقابض الباب الدوار: قطر 22 مم قضيب من الصلب الذي لا يصدأ مسمر خلال الزجاج.

تصميم المطاعم
مطعم ددناو أند زن



الشكل - (173)



الشكل - (172) قطاع



الشكل - (174) المقاعد المصممة خصيصاً والكراسي
المرتفعة عند مكان تناول العشاء هي تطوير لأعمال مازر



الشكل - (175) تفاصيل الأوعية الزجاجية وامتلاؤها بالماء في منطقة المطعم

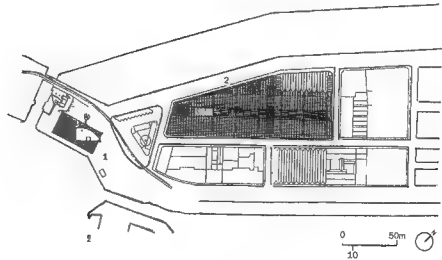
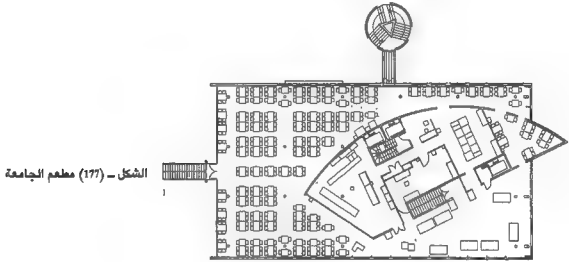


الشكل - (176) يشترك الزلاء أثناء تناول الطعام مع الأنشطة الترفيهية

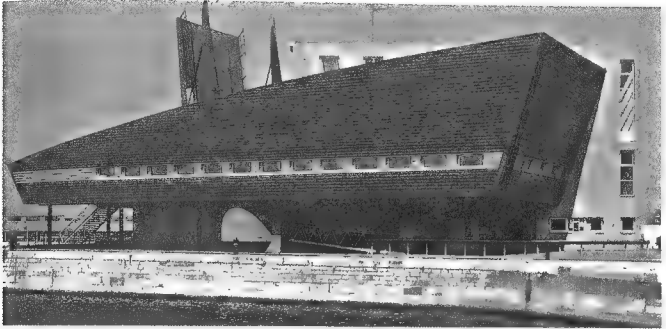
تصميم المطاعم مطعم الجامعة

مبنى معاصراً يمكن التعرف عليه من المدينة، ويتمشى مع ما يحيط به من المناظر الخلفية للميناء. يتصل المبنى بالجزيرة الصغيرة (سيتادل) عن طريق هضبة أرضية، تحيط بالمبنى من جميع الجهات.

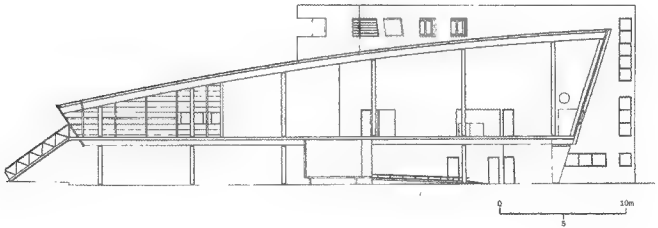
يقع هذا المطعم بالقرب من جامعة «سيتادل»، وقد استغرق تصميمه وتشييده ثلاثة أعوام (1990 - 1993) بمدينة «دنكيرك»، وتبلغ مساحته 1500 م². وقد قدم مطعم الجامعة صورة للتعبير عن المزيج المهني الجديد لمدينة دنكيرك. بني المنشأ على ركائز ذات ألوان حمراء وخطوط ديناميكية تجعل منه



تصميم المطاعم
مطعم الجامعة



الشكل - (179) الواجهة الجنوبية



الشكل - (180) مقطع طولي

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 - مسقط أفقي للطابق الأول | 2 - مسقط أفقي للمبنى |
| 3 - الواجهة الجنوبية | 4 - مقطع طولي |

تصميم المطاعم مطعم الجامعة



الشكل (181) يعتمد
الجزء المبنى على ركائز
موازيًا لصفاف أرصعة
الجسر والمبنى
الرئيسي الضخم يشرف
على منظر رائع مميز
للميناء بترك



الشكل (182) الواجهة الشمالية

تصميم المطاعم المطعم المسرح - مدينة المكسيك

تصميم/ فيليب ستارك

يقع هذا المطعم في مدينة المكسيك ويمتاز بمشاهد وصفات تفوق كثيراً الغرض من إنشائه حيث يذهب العملاء إلى المطعم لا لتناول الطعام أو الشرب أو الأضياء، ولكنهم يذهبون إلى المطعم لكي يتحقق أقصى درجات الاستمتاع بأصمصة مسرحية. فيصبح الزبائن هم أبطال المسرحية في تمثيلتهم الخاصة ويفعلون ذلك بطريقة مختلفة عما اعتادوا عليه في المطاعم الأخرى.

ويمتاز هذا المطعم بكثرة الفراغات وامتلأها بالمشاهد الطريفة، حيث المناظر ذات الطبيعة المرحلة التي تبهر الجمهور وتستحوذ على إعجابه، ولذلك يتكدس معظم الزبائن في طابق المسرح الذي أضواء صالونه بثريرات من طراز القرن التاسع عشر، في حين أضواء الطابق الذي يليه بمصابيح متوهجة مغلفة بكابلات مدلاة من السقف، حيث يصعد العملاء الدوج الضخم ثم يسرون داخل عر غبيق منخفض الإضاءة.

أما صالون المطعم فيضمه جو من الغموض، حيث تنشر بعض الستائر البيضاء حول الفراغات منحدره من السقف إلى مستوى ارتفاع المقاعد فتشطر الفراغ نصفين، وبذلك يمكن للجمهور في أي فراغ من الفراغين أن يتخيل الفراغ للمائل الممتد خلف الستائر.

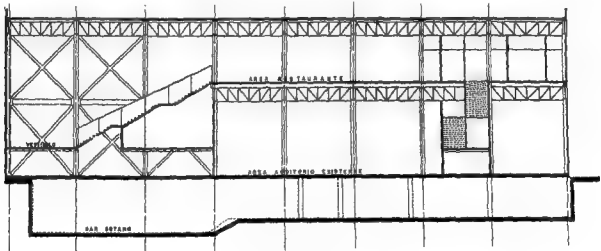
وتتسم فلسفة «ستارك» المعمارية بالبعد عن الواقع

والجنوح إلى الخيال، حيث إن الفراغات التي صممها «فيليب ستارك» ليس لها جذور في الواقع، فهي لا تعمل على التخطيط الأرضي أو على الإنشاءات الحجمية، ولكنها تعتمد على الخيال المجتمع، فهي فراغات متقارنة ولكنها مركبة في انتهاء الخارج أو ما يحيط بها، وهي تتفاعل فقط مع الزبائن.

لقد تجول «فيليب ستارك» بخياله المعماري بين السينما والمسرح والمطعم وخلط كلا منها بالآخر وفق نظام دقيق.

إن أعمال «ستارك» المعمارية تعمل على توصيل أماكن مختلفة ببعضها، حيث تصل للزبائن خلال الممرات التي تتبناها ومع ذلك فليس لهذه الممرات تعريف فراغي، حيث إنها لا تبين كيفية خاصة لمرورها، وليس لها أي مرجع للأوضاع النسبية لبعض النقاط الأخرى، وهي أيضاً ليست مرتبطة بنظام يسمح بالتعبير وعن مدى تحركاتها الذاتية وشأن الفنانين الشعبيين، فقد عاد «ستارك» إلى المظاهر المعروفة جيداً، والتي تتراوح بين الصفات المتناقضة ظاهرياً، إلى الساخرة، وإن لم تكن بعيدة كل البعد عن واقع المجتمع.

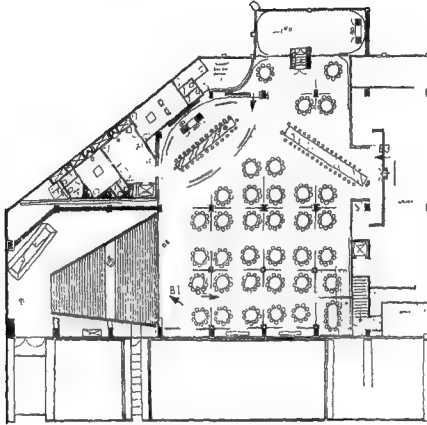
ويمكننا في النهاية أن نقول إن معمار «ستارك» قد تضمن سمة بارزة افتقدناها في أعمال كثير من المماريين؛ وهي تحويل المطعم إلى مسرح وجعله مرتادي المطعم ممثلين يتلاعبون بأدوارهم الشخصية بطريقة مختلفة جعلت الشعور مزدوجاً في الواقع، وبذلك استخدم «ستارك» أفضل التعبيرات في مبانيه.



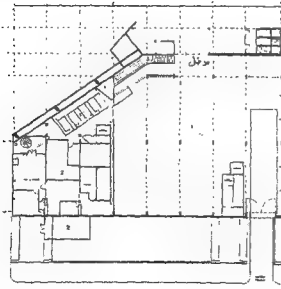
الشكل - (183) قطاع رأسي

تصميم المطاعم

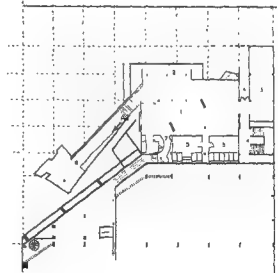
المطعم المسرح - مدينة المكسيك



الشكل - (184) مسقط أفقي للطابق الرئيسي

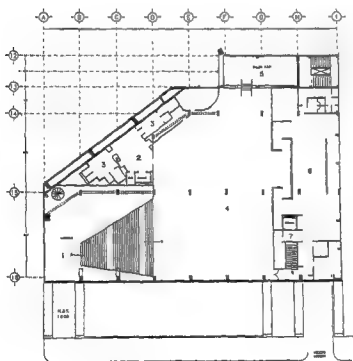
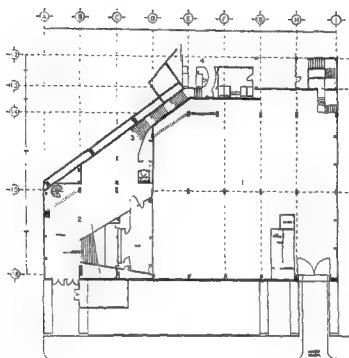


الشكل - (186) مسقط أفقي



الشكل - (الشكل 185) مسقط أفقي

تصميم المطاعم
المطعم المسرح - مدينة المكسيك



الشكل - (187) مساقط الفقية



الشكل - (188) صمم الأثاث «ستارك» في الصورة يبدو نجف يبلغ ارتفاعه أكثر من 3.25م



الشكل - (109) يقع
المطعم المسرح في
القاعة القومية وهو من
بنات أفكار فيليب
ستارك وقد نفذ التصميم
المصمم الفرنسي بينما
قام بإدارة الأعمال
المهندس المعماري
المكسيكي «فين»



الشكل - (190) منظر عام
للمطعم، تبلغ مساحة
الأرضية 1200م² شاملة
الخدمات والمطبخ.
وبعض الستائر النصف
شفافة مصنوعة من
قماش التيرجال، وتبعد
الستائر عن الأرضية
بمقدار 1.20م مقسمة
الغراق إلى خلفيات
مختلفة.



الشكل - (191) منظور داخلي في صالة المدخل



الشكل - (192) منظور في أحد الصالونات بالدور الأرضي وقد تم تغطية الأرضيات والحوائط بالخشب

تصميم المطاعم

مطعم كافيتريا — فرانكفورت

كما بنى عدة عوارض لفراغ طريق الدرج الذي نفذت واجهته من الألواح الخشبية تتلوها منضدة الخدمة التي تمتد حتى المدخل ثم تستدير حول نفسها بزواوية 180° لتعود إلى نقطة بدايتها (مثل الشريط الثعابين) شاملة منطقة مزدوجة بالقائمين على خدمة الزبائن بالمطعم، وتقسّم هذه المجموعة التي تصل إلى المدخل الرئيسي حركة الداخلين وتُفصل الأرضيات إلى فراغين مختلفين.

وقد اصطفت على امتداد الواجهة سلسلة من المناضد شديدة الارتباط بالخارج بواسطة نوافذ ضخمة رأسية وتُشعب المناضد في تنظيمها التخطيط السائد للنوافذ. وقد صمّم أريياس منضدة عمل مغطاة بجلد ذي لون عاجي والمناضد مصنوعة من خشب الكشمري مغطاة بالزجاج وهي تحمل رمز الكافيتريا، وارتفاع الأرضية بهذا الفراغ ارتفاع مزدوج وعرضه بضعة أمتار مما يخلق انطباعاً خاصاً عند نهاية الشريط من المناضد بالقرب من المطبخ وهو مماثل لمنطقة المطعم.

وعلى الجانب الآخر من الباب تفتح الكافيتريا على قاعة خارجية مستديرة تعلوها قبة حيث وضعت بعض المناضد، وفي نهاية البنى على الياح الآخر قريباً من باب المدخل يقع المطبخ الذي هو عبارة عن فراغ ذي منحنى مستدير مغلق مواجه لألواح من الصلب الذي لا يصدأ وهو عنصر حر ومكان المشروبات الذي يمكن اعتباره قطعة مستقلة.

وتوفر المواد المستخدمة في الكافيتريا الشعور بالهدوء والسكينة؛ فالعناصر التي وضعها (أريياس) تفرض نفسها على البيئة العامة للمطعم. وبهذه المناسبة فقد تركت المؤثرات البصرية في معرض الفن.

تصميم/ الفريد أريياس

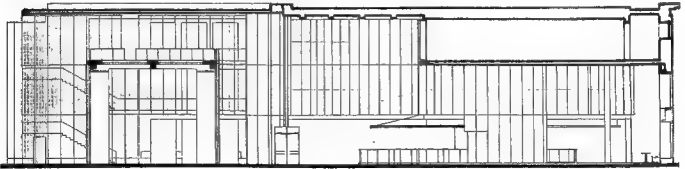
يقع هذا المطعم بالطابق الأرضي لمعرض الفن الرئيسي بفرانكفورت الكائن بالمركز التاريخي (هيس لاندس). ويوجد للكافيتريا مدخلان أحدهما من المعرض والآخر من الشارع، مما يسمح لها أن تكون مستقلة عن المطعم.

وينظره متفحصه، نجد أن تصميم المطعم والكافيتريا من الداخل يعتمد اعتماداً أساسياً على البنى القائم؛ فالعناصر الجديدة هي التي تشكل الفراغات حيث تشكل كل قطعة جزءاً من الفراغ في قالب وتحركه وتجمعه أو تخلقه، وتتدفق الأحجام وهي محددة الخطوط عند الفراغ الثلاثي الأبعاد.

وعما يلتفت النظر أن جميع الفراغات ليست على ارتفاع واحد، بل يتفاوت ارتفاعها بشكل متدرج؛ فالمدخل مرتفع في منطقة المعرض ثلاثي الأبعاد، وعلى امتداد الواجهة الدائرية يوجد شريط يمتد بارتفاع طابقين بينما ينخفض الفراغ المركزي نسبياً حول منطقة تناول العشاء.

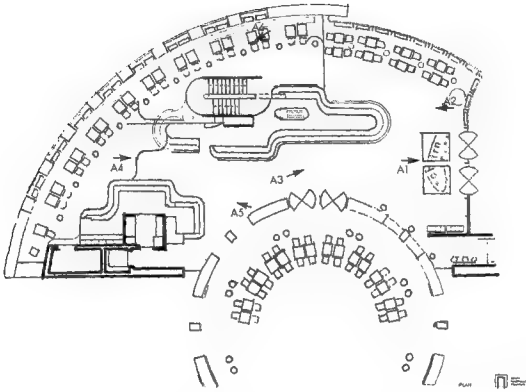
ولقد استغل «أريياس» الإمكانيات المتوفرة في الخشب مرتين؛ الأولى: عندما جعل السطح خشبياً موجاً إذا ارتفاعات مختلفة فكان شديد الشبه بصالة العرض الفنلندية المصممة عام 1939 في معرض بنينهورك، والمرة الثانية عندما استخدم الخشب في كسر الحواط والجدران فساعد ذلك على إضفاء الدفء على جو المطعم والكافيتريا.

وقد صمّم أريياس الأرضية ونفذها حول بضعة عناصر معروفة بوضوح وتشغل منطقة تناول المشروبات مركز الفراغ.

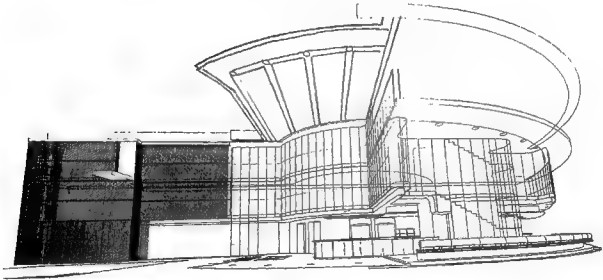


الشتل — (193) يمكن الشعور بالإعجاب في المقطع حيث تظهر الارتفاعات المختلفة للفراغات

تصميم المطاعم
مطعم كافيتريا — فرانكفورت

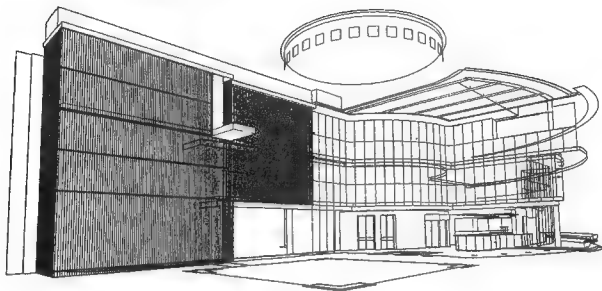


الشكل - (194) رسم تخطيطي عام للمطعم والكافيتريا



الشكل - (195) منظور عام

تصميم المطاعم
مطعم كافيتريا — فرانكفورت



الشكل — (196) منظور عام



الشكل — (197) لقطة تصويرية لمنطقة
تناول العصائر حيث تصل تقريباً
حتى المدخل الرئيسي موجهاً حركة
الدخول في اتجاهين مختلفين.

تصميم المطاعم
مطعم كافيتريا — فرانكفورت



الشكل - (198) الأرضيات من خشب البلوط وعلى السقف المستعار فتحات لشبكات التهوية والإضاءة كما يوجد زخارف جذابة على الأعمال الجبسية ويلاحظ منظر السقف المستعار حيث تم تركيب أضواء في منطقة تناول العصائر كما يبرز السقف المستعار كجزيرة فوق فراغ المدخل اللطاني الارتفاع



الشكل - (199) منظر عام لشريط المناضد. وهذه المنطقة متصلة مباشرة بالخارج عن طريق النوافذ الراقية.
لما منضدة الخدمة فهي مكسوة بجلد المناضد المصنوعة من خشب الكملري والمغطاة من أعلى بالزجاج

تصميم المطاعم
مطعم كافيتريا — فرانكفورت



الشكل - (200) لقطة تصويرية لمنطقة تناول العصائر والتي يظهر بها فراغ المطبخ في الخلفية. وكما هو واضح فليس هناك صلة مباشرة بين المطبخ ومنطقة تناول العصائر والأخيرة مزودة بجميع العناصر اللازمة لتحضير المقبلات

تصميم المطاعم

مطعم فيليكس - هونج كونج

وذلك من خلال الستائر التي تغطي النوافذ الضخمة.

إن «فيليكس» ليس مطعماً فقط بل إنه سلسلة من الفراغات، حيث يمكنك تناول الطعام والشراب والمشروبات بالإضافة إلى القيام بالكثير من الأنشطة الترفيهية، ويشتمل كل فراغ على ترتيبات مستقلة ولكل فيها اسم يميزها: كالمطعم الرئيسي، والمنفصلة الطويلة، والشرقة، والغرفة الخاصة، والصندوق المجنون.

والمطعم مستطيل الشكل تقريباً، وقد تمحدد الشكل العام للمحيط بنوافذ عجيبة متسعة متناوبة. وعند نهاية كل طرف من طرفي الأرضية يوجد بثران أحدهما للمصاعد والآخر للدرج، ولكل منهما وظيفة: فأحدهما يشكل المداخل الطبيعي للمطعم بينما يتصل الآخر بالمطبخ والحظ الواصل بين الطرفين أصبح هو المحدد الرئيسي للمطعم ويحدد نمائل تخطيط كلا الجانبين. وقبل الوصول للغرفة الرئيسية بالمطعم يمر العملاء من خلال برجين حلزونيي الشكل يشملان طابقين تقدم المشروبات المفضلة قبل الغذاء.

ويستقر الصالون الرئيسي الذي يتسع لـ 101 جالس لتناول الطعام مشكلاً فراغاً ضيقاً ذي ارتفاع مزدوج تتناثر به المناضد المستديرة بدون نظام محدد، كما يوجد بمؤخرة المطعم منفصلة طويلة جداً يمكن رؤيتها بوضوح يستخدمها العملاء، وكذلك تستخدم موضعاً لتنظيم العروض أو لحفلات عرض الأزياء.

تصميم/ فيليب ستارك

تعتبر مدينة هونج كونج من أكبر مدن العالم التي تتميز بمختلف المظاهر المعمارية الفذة المختلفة، فقد تحول الخيال إلى واقع. حيث يعاني وسط المدينة من ازدياد كثافة المباني غير العادية، حيث أصبح البناء للمعماري بلا حدود خاصة بعد تشييد «نورمان فوستر» بنكي هونج كونج وبنك الصين (بي)، وكان آخر الأعمال المثيرة التي تأخذ بالألباب والكائن بالطابق الثامن والعشرين لفندق بينيسولا وهو (مطعم: فيليكس)، للمعماري «فيليب ستارك».

إن فندق بينيسولا، وهو من أشهر فنادق المدينة، قد تحول بعد الحرب العالمية الثانية تحت إشراف «ليرجادي» إلى وعلم بارز في المدينة فلم تتأثر فخامته بمرور الزمن، ولكي يتوج التوسع الحديث أنشئ عند أعلى طابق له مطعم مختلف ذو صفات بهيجة مستحدثة ومظاهر جذابة أصبحت معروفة بسرعة فائقة حتى أصبح شعاراً فضائياً للقرن الحادي والعشرين.

وحينما يصل العملاء إلى بهو فندق بينيسولا وأثناء انتظارهم المصعد للمصعد إلى مطعم فيليكس بالطابق الثامن والعشرين يعلمون أنه هند وصولهم هناك لن يستمتعوا بالغذاء فقط بل سيشاهدون أيضاً مشاهد خارجية متمثلة في المظاهر الطبيعية المنتشرة في أنحاء المدينة أو في العالم البارزة لجبال كولون، وتبدو المدينة وكأنها ستارة خلفية غير واضحة المعالم

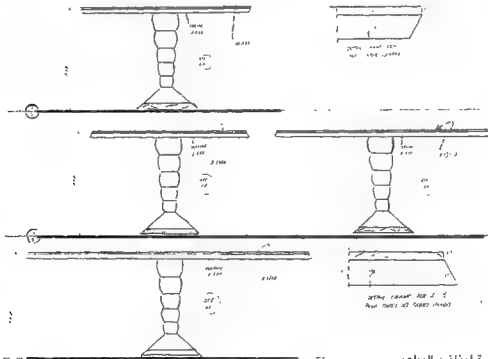
تصميم المطاعم
مطعم فيليكس - هونج كونج



الشكل - (201) منظور داخلي لقاعة الطعام توضح أحد المناضد والسقف



الشكل - (202) منظر عام للمطعم



الشكل - (203) صورة لمناضد المطعم

تصميم المطاعم مطعم علاء الطراز النجدي - الرياض

المصمم: م. إيلي شويتر

طرازاً معمارياً معبراً عن مرحلة العمارة السعودية في الثمانينات الميلادية. فهو يعبر في آن واحد عن مرحلتين من مراحل الثقافة والعمارة السعودية، الأولى هي مرحلة البناء التقليدي، والثانية هي مرحلة البناء الحديثة. وفي هذه الأخيرة اتخذ الطراز التقليدي التاريخي أداة للتعبير. ويتميز هذا المطعم باعتناء كبير بالتفاصيل المختلفة للمفردات: كالأسقف، والكمرات والأعمدة والجدران والمفروشات.

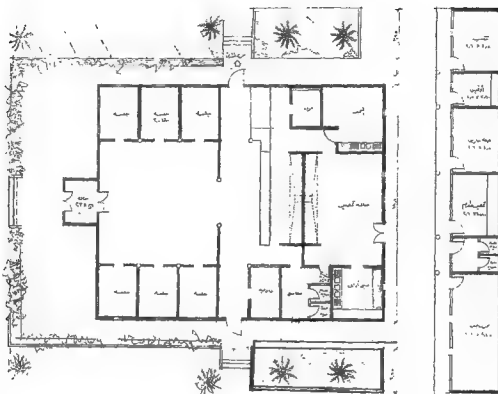
اتجه المجتمع السعودي في الثمانينيات إلى استخدام الطراز المعماري النجدي للمباني الطينية في العمارة. ومن أوائل هذه الأبنية التي تمثل هذا الطراز: مطعم الشعبية بمدينة الرياض، الذي اتخذ صاحبه هذا الطراز ليبر عن المأكولات الشعبية التي يقدمها. وبإطلاله على المشاريع التي تمثل هذا الاتجاه نجد أن هذا الطراز من البناء يتبوأ مكان المصداقة:



الشكل - (204) صالون المطعم

تصميم المطاعم

مطعم علي الطراز النجدي - الرياض



الشكل - (205) المسقط الأفقي للدور الأرضي



الشكل - (207) المغاسل الخاصة بالمطعم



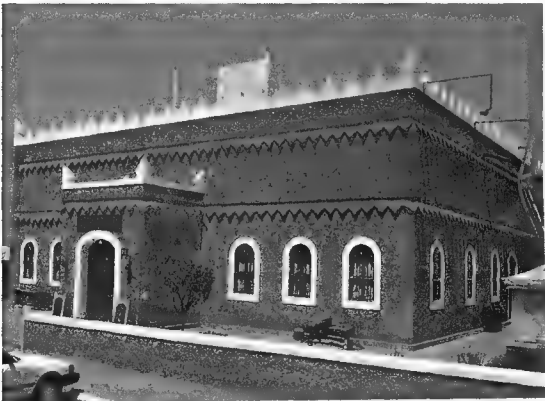
الشكل - (206) صندوق قديم لاستخدام المعروضات

تصميم المطاعم
مطعم علاء الطراز النجدي - الرياض



الشكل - (208) ركن إعداد القهوة

الشكل - (209) واجهة المطعم بالرياض



تصميم المطاعم

مطعم علي الطراز النجدي - الرياض



الشكل - (210) صالة الطعام والديوانية القديمة



الشكل - (211) المسقط الأفقي للنبور الأرضي



الشكل - (212) منظور داخلي

تصميم المطاعم مطعم أريديم - نيويورك

ويعكس الجمال الذي يشع من كل أرجاء المطعم، مدى الدقة والجهد الذي بذله المصمم في تصميمه وتنفيذه، حتى إن المهندس المعماري كان يشرف بنفسه على المعمار الكلاسيكي لأعمدة المطعم المصممة على هيئة المرأة، حتى بدت فريدة من نوعها.

ولقد تم تصميم المطعم على ثلاث مراحل، الأولى: بدأها «موزير» وحده بإعداد دراسة أولية عبارة عن رسومات تخطيطية ونماذج. والمرحلة الثانية استعان فيها «موزير» بنخبة من الحرفيين المتخصصين في عمل نماذج أصلية مبكرة لكل عنصر تصميمي على حدة. أما المرحلة الثالثة فبدأت عندما اندمجت جميع المظاهر الفنية للمواد والتشطيبات، حيث تم تصميم التفاصيل المعمارية لقطع الأثاث، ومصادر الضوء، كل على حدة.

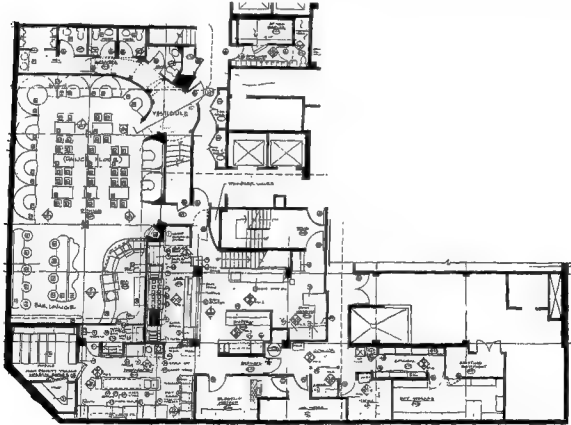
تصميم/ جوردان موزير

يقع هذا المطعم بين شارحي «كولومبوس» و«برودواي» بجانب مركز «لينكولين» بنيويورك.

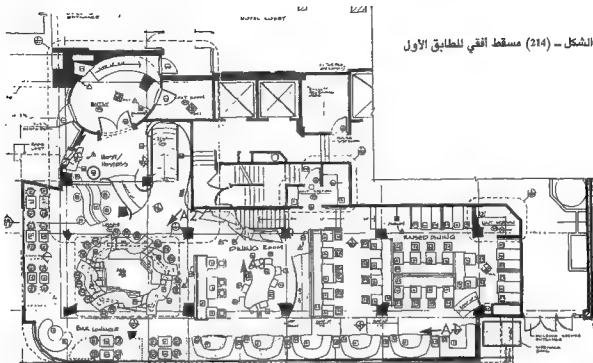
ولقد تأثر «جوردان موزير» كثيراً في تصميمه لهذا المطعم بمسرحية شهيرة في أمريكا تدهى «كسارة البندق» ويبدو هذا التأثير في مظهرين رئيسيين هما:

الأول: أنه استطاع أن يوظف أثاث المطعم، وأعمدته، وأبوابه وأسقفه توظيفاً جيداً في إضفاء الرومانسية على جو المطعم.

الثاني: أن أول ما يجلب نظر العميل لدى دخوله المطعم، ذلك الفراخ الذي يتجاوب مع الأحلام الوردية، حيث يتناغم الأثاث - مثلاً في المناضد ذات القمم النحاسية وفي الديكورات الألوتهيمية - مع ألوان الجدران تناهماً تاماً.



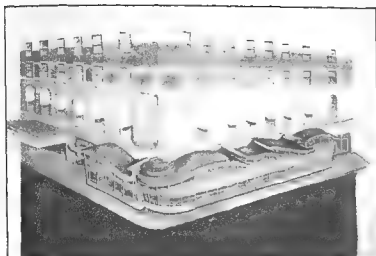
الشكل - (213) مسقط أفقي للطابق الأرضي



الشكل - (214) مسقط اقي للمطابق الأول



الشكل - (215) تتخذ الأسطح النحاسية شكل تغمة الكمان ويشغل مطعم إيربييم مطابقين



الشكل - (217) منظور ملون مائياً للمبنى الكائن به مطعم إريديم



الشكل - (216) رسم ملون مائياً لتدخل المبنى



الشكل - (218) مطعم إريديم لجوردان موزير



تصميم المطاعم المطعم المكسيكي تاكوماكر - البحرين

المكتب الهندسي الاستشاري / محمد صلاح الدين

يقع المطعم المكسيكي بالبحرين في إحدى جزر البحرين بالخليج العربي، حيث يقترب محيطه الخارجي من طريق بري سريع.

وقد خصص هذا المطعم للوجبات السريعة، ولذلك فهو مبني من طابق واحد متوسط الارتفاع، بحيث يمكن للشخص القائم أن يدركه بيده إذا ما مد ذراعيه، وقد أحاط بهذا المبنى سور منخفض مظهراً ومحدداً شريطاً أفقياً على امتداد واجهات المبنى الأربع.

وتشكل الواجهة الرئيسية للمبنى من خمس أقواس مقنطرة، يحدها من الجانبين برجان مربعان متوسطا الارتفاع، يتوجان المدخل، ويفصل الأقواس عن السور المنخفض عدة بلاطات من السيراميك.

ومن أهم ما يميز المبنى، أنه يعبر من خلال سماته التصميمية عن طابعه القومي، حيث عبرت عناصره المعمارية في كل جوانبها عن الطابع المكسيكي التقليدي بجدران الملطمة بالجص والمطلية بطريقة تبدو الألوان من خلالها وكأنها بلاطات وأعمال معدنية ذي نسج متميز. أما في المساء فيصبح المبنى نفسه إعلاناً وعلماً بارزاً.

وقد عمل المصمم على أن يكون المظهر الخارجي للمطعم جذاباً إلى حد كبير، وقد تحقق له ذلك من خلال عدة مظاهر، منها تزامن الألوان الساطعة كالأصفر والأحمر والبرتقالي، ووجود سهم مرسوم فوق المدخل مكوناً أشربة

من الموازيك على الجدران ومغطياً البرج كله؛ واستقالة شكل المبني حتى إنه يمكن قيادة السيارة والالتفاف بها حوله؛ ووجود قطاع من رواق المدخل - عند مؤخرة الواجهة يوجد سقف على أعمدة تسمح للسيارات بالتوقف عند نافذة الخدمة السريعة. أما بقية الواجهة فتحتوي نطاق الخدمات (كالمخازن وغرف التخزين المبردة والمطبخ، ومنطقة التجهيزات) لشراء الطعام؛ ونفاذ الإضاءة الداخلية إلى الخارج من خلال الأقواس؛ والأسقف المعلقة ذات الخطوط التماثلية؛ والأرضيات المنفذة من البلاط؛ والأثاث الملون، ويحتوي أحد الأركان على سلم عادي يؤدي إلى السطح، ومن داخل الأبراج مما يلي الأركان، يوجد ضلعان قطريان يؤديان إلى فراغ مركزي يحتوي على منضدة عمل مضادة من خلال فتحة ضوئية طويلة، وهذا يحيط بمنطقة الجلوس ويتركز على شريطي الحائط اللذين يكرران الحركة نفسها، وتقع منطقة ألعاب الأطفال بالقرب من التماثل الأيمن، كما يوجد فراغ بين النوافذ متصلاً بالخارج.

ويتحول المبنى مساء إلى مؤشر بصري قوي بواسطة إعلانات أنابيب النيون حيث يسطع ضوء النيون في الظلام جارية حول الحاجز المنخفض مضيئاً للوحة الإعلانات ومتلالاً بالإضاءة الحمراء لخطوط الأقواس ولأحرف اسم المطعم المسبوكة وعند قمة الأبراج أيضاً.

أما الفلسفة المعمارية للمشروع فتستوحى من طراز (الشرطي) بأمريكا الشمالية كمصدر للإلهام، فقد أراد المعماري الاقتراب من مستخدمي المطعم واستغلال إمكانيات الإعلام بقدر المستطاع.



الشكل - (219) واجهة على الشارع



الشكل - (210)
صورة لأحد الأبراج السور
العلوي يستخدم كلوحة
إعلانات



الشكل - (221) منظر عام أثناء الليل: يتغير مظهر المطعم مساء كلية بحيث يصبح المبنى منشأة من أضواء النيون

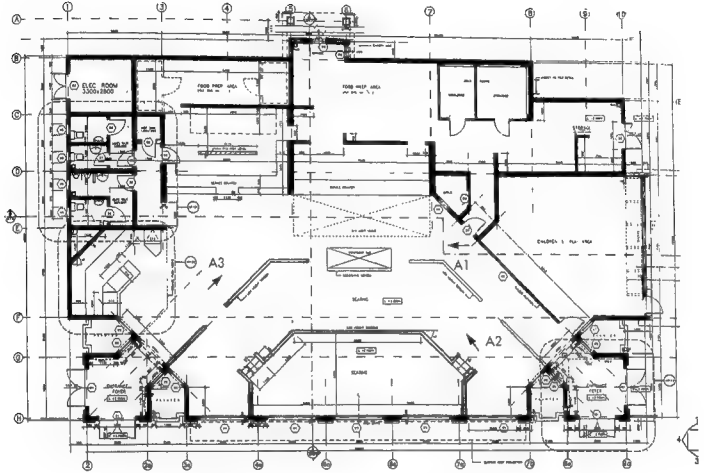


الشكل - (222) منظر الواجهة
الرئيسية مساءً. في الظلام يظهر
مطعم تاكو ماکر بقوته وحيويته

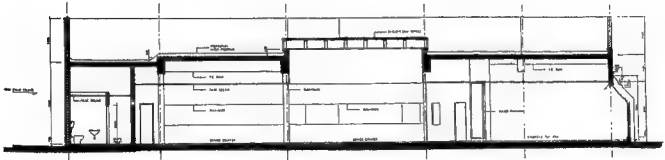


الشكل - (223) منظر عام داخل المطعم: حيث يمكن
مشاهدة منضدة تحضير وتجهيز الطعام لتقديمه،
ويمكن أيضاً مشاهدة نروة الفتحة الضوئية فوق
هذه المنطقة

تصميم المطاعم
المطعم المكسيكي تاكوماكر - البحرين



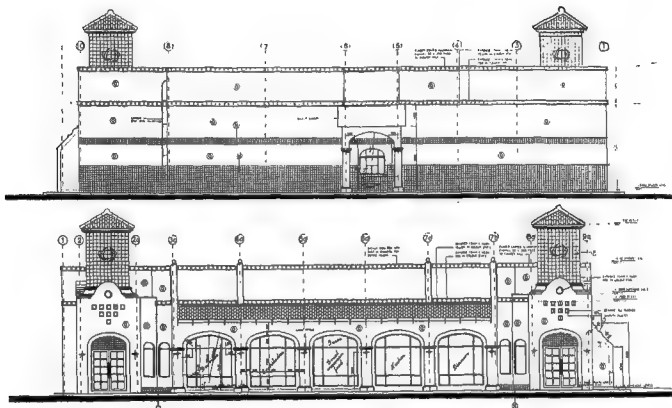
الشكل - (224) مسقط أفقي للدور الأرضي للمطعم



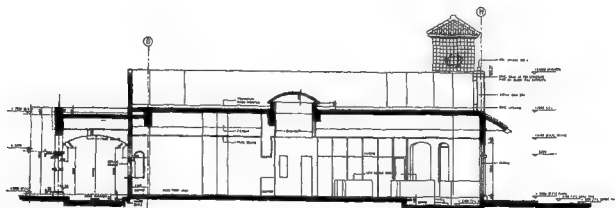
الشكل - (225) قطاع طولي

تصميم المطاعم

المطعم المكسيكي تاكلوماكر - البحري



الشكل - (226) الواجهة الرئيسية والخلفية للمبنى



الشكل - (227) مقطع عرضي يمكن من خلاله رؤية الفتحات الضوئية التي تضيء المدخل



الشكل - (228) لقد روعي في التصميم الداخلي كونه فراغاً موحداً كبيراً حيث تشكلت الأطلعم المختلفة عن طريق توزيع الأثاث نفسه



الشكل - (229) منظر لمنطقة الموائد. يحكم التصميم الداخلي نفس المظاهر الجمالية الخارجية. وقد استخدمت الإعلانات المضيئة والألوان بكثافة مرة أخرى

تصميم المطاعم

قصر الشعب وقاعة الاحتفالات الملكية - بريطانيا

العامة للمباني التاريخية المطلوب المحافظة عليها لمنع تدهورها . وقد قام مركز بنك الجنوب بإجراء تحسينات داخلية عديدة شاملة لإصلاح وترميم المنشآت الأصلية ، وفي هذا السياق تم تصميم الفراغات الجديدة التي بدأت في عام 1991 والتي اقترحها أليس وموريسون .

وقد استكمل قصر الشعب في عام 1995 على طابق وسطي يمتد على طول واجهة المبنى المطل على نهر التيمز ويتسع لما يقرب من أربعين ومائتي شخص ، كما توجد مجموعات الدرج التي تأخذ الجمهور من القاعة وتضعهم إلى ردهات الطابق الأرضي الكائنة على جانبي المطعم . وتسمح الفواصل الزجاجية المحيطة لجمهور الحفلات الموسيقية بمشاهدة بانورامية للصالة الكبرى ثلاثية الأبعاد ، مع وجود نهر التيمز في الخلفية ، ويوجد مدخل المطعم في اتجاه كلا الممرين ، أو الجسر ، أو على كلا الجانبين .

ويرتكز التخطيط العام والخاص حول المنصة المركزية المرتفعة قليلاً في القطاع المركزي والتي تطل على النهر .

لقد تم تثبيت ستائر صمراء بكثرة على جانبي المطعم ، وذلك بغرض تحديد الفراغات ، وزخرفة الزجاج الضخم الذي يطل على النهر والذي يستخدم الآن ستارة خلفية للمنشآت التي نظمها مجلس الفنون لبريطانيا .

الشكل - (230) منظر عام
للقصر الشعب. ويمكن
مشاهدة التجهيزات التي
تنظمها مجلس فنون
بريطانيا على أحد
الجوانب وجدار المطبخ
المغطى بالبواخ خشبية
على الجانب الآخر.

تصميم المهندسان المعماريان (أليس وموريسون)

بنيت قاعة الاحتفالات الملكية خلال عامي 1949 - 1950 كجزء من معرض شامل عقد حينئذٍ وسمي باحتفالية بريطانيا ، وتقع جميع المباني المنشأة لهذه المناسبة تقريباً بين محطة واترلو ونهر التيمز ، وقد صممت جميع المباني وبقيت صالة الاحتفالات الملكية فقط قائمة : مرجعاً دائماً لهذا المعرض .

وقد أقيمت توسعات بالمبنى في عام 1949 ، حيث أضيفت صالات للمعرض على ضفاف النهر مع مطعم وممرات للحركة ، بينما خصصت بعض المكاتب على الجانب الآخر لإدارة المبنى .

وفي عام 1968 أنشئت قاعات جديدة في المنطقة المحيطة بالمبنى مثل : صالة الملكة إليزابيث ، وفرقة بيوسيل ، وصالة عرض للمعروضات الفنية «هايوارد» حيث أن الدخول لجميع هذه المباني عن طريق الممرات المرتفعة المحيطة بصالة الاحتفالات الملكية .

وقد شكلت صالة الاحتفالات الملكية جزءاً من قائمة المباني المفهرسة من الدرجة الأولى والمدرجة بالقائمة الرسمية

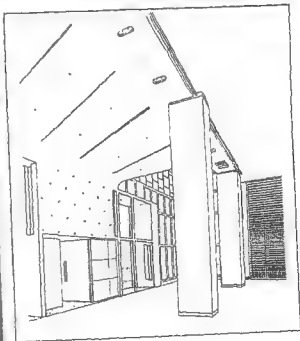


الشكل - (231) تضيئي ألوان الأخشاب الفاتحة
والأسطح المطلية بالابيض والنوافذ الكبيرة التي
تحيط بالمطعم من جميع الجهات جواً دافئاً
خفيف الظل



الشكل - (232)

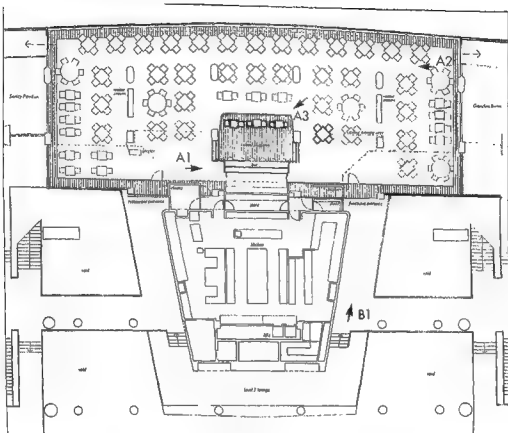
صورة للجدار الذي بناه «أليس وموريسون»
والذي كونه غطاء داخلياً مزدوجاً، ويبدو
استقلال بنيان السقف المعلق عن بناء قاعة
الاحتفالات



الشكل - (233) رسم منظوري داخلي

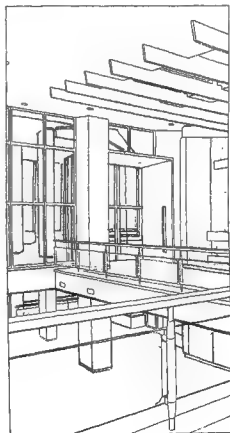
الشكل (234) متحف عام المساقون يوضح الأعمدة المصممة التي تحمل القاعة والمخاضة المصممة والتي تحمل على متحف بالوراسي البحر الأحمر





الشكل - (235) مسقط أفقي للدور الأرضي

الشكل - (236) رسم منظوري للمدخل يمكن من رؤية الجسر المؤدي لأعلى حتى مدخل المطعم



المهندس المعماري/ جوسيب لويس جارسيا

يعد هذا المطعم من المطاعم الأثرية في برشلونة، وقد أجريت فيه حديثاً عدة تعديلات قام بها المعماري/ جوسيب لويس جارسيا، ونجح في مهمته إلى حد كبير.

يقع هذا المطعم في مبنى مستطيل يوجد في منتصف طابقه الأرضي مجموعة من الدرج تجعل ارتفاع المبنى مستدلاً.

ويتم الدخول إلى المطعم عبر رواق صغير مبطن بالخشب من الخارج في الخلف، حيث توجد كوة نائلة مستطيلة مثبت بها قائمة الطعام، وبذلك يكون الدخول إلى المكان إجبارياً من خلال باب مستقطع من الجدار الزجاجي الشفاف، وفيما بين المداخل والمطعم، أنشئ فراغ انتقالي لاستغلاله في حالات الذروة، حين تزدهم الموائد بالعملاء، بينما يفد عملاء آخرون، فحينئذ يتم الاستفادة من هذا الفراغ في توفير أماكن لهؤلاء العملاء الجدد.

وينتظم فراغ المطعم في ثلاثة مستويات مختلفة فيما بينها من حيث الارتفاع ومساحات كل مستوى.

وقد أتاح تقسيم المطعم إلى ثلاثة طوابق مختلفة الارتفاع - جعل الفراغات مريحة، كما أدى أيضاً إلى صغر غرف الصالونات إلى حد ما، حيث تتسع الغرفة لما بين عشرين إلى ثلاثين فرداً فقط. ففي الطابق الأرضي يفصل للمركز ي بين صفتين من الموائد على جانبيه، وفي أحد هذين الصفتين أقيمت ثلاثة أعمدة قائمة ومتتالية ومغطاة بالأواح صلبة، مما سمح بانتظام الموائد الأربع المستقلة حولها، حيث يفصلها عن بعضها الأعمدة الثلاثة بالإضافة إلى ثلاثة سواتر خشبية في مستوى نظر الشخص الجالس.

ولقد تمعد المصمم إبراز هذه الأعمدة للناظرين، بدلاً من إخفاؤها، لتزودي دورها في تشكيل الصالون، وإعطائه مظهراً

جلاباً، وقد ساهم في ذلك كسوها بالأواح صلبة، كما ساعد وجود السقف عند شريط ضيق منخفض على جعل هذه المنطقة منطقة مستقلة.

أما مطبخ المطعم فيقع في الطابق السفلي، حيث يفصله عن منطقة الموائد جدار به رفوف لحفظ أطباق المائدة والزجاجات، وإخفاء انحناء الجدار وتعرجه وعدم انتظامه.

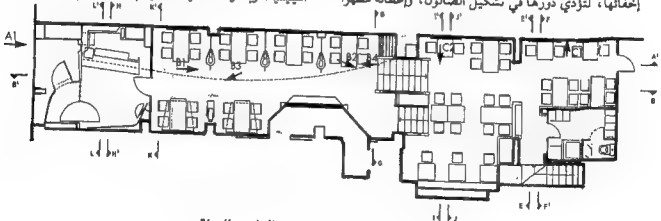
وقد بذلت جهود كثيرة لضمان حماية منطقة الموائد، ومن هذه الجهود إقامة درابزين أو قطعة طويلة من الأثاث، من أجل عداودية الفراغ.

وقد حرص المصمم على جعل الفراغ صغيراً في منطقة الموائد، لإشاعة جو من الأمان والحماية للعملاء. ولهذا السبب نفسه شكل المصمم عدة مناطق صغيرة داخل الفراغ العام، مضيئاً جواً من الخصوصية حول كل مائدة.

وفيما يتعلق بالإضاءة: تجلّت براعة المصمم في تنفيذ عدة كرات على أرضية سقف الطابق العلوي وعلى الجدران الكائنة بجانب صفوف الموائد، وذلك بغرض استواء الإضاءة المحيطة التي تعطي إحساساً بتتابع المساحات الضوئية، كما يوجد فوق كل مائدة مصباح من الكروم ذو رأس خروطي. وقد تمت دراسة ارتفاع وشكل للمصباح جيداً، حتى تضيق المائدة دون حدوث إزعاج لتناول الطعام.

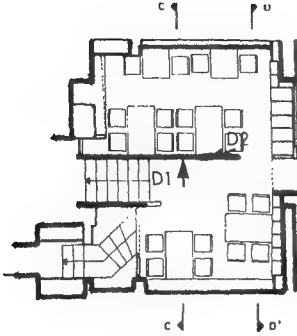
أما في الطابق السفلي، فلم يكن من المستطاع تركيب كرات متخصصة بالمطعم، نظراً للمظهر الجانبي للحوائط الداعمة؛ ولذا استبدل بها عنصر خشبي خطي.

لقد تمكّن «جارسيا» من إيجاد جو بيئي عاطفي يملأ أرجاء المطعم، باختياره خامات دافئة من الأخشاب، والحوائط الفينيسية، والدراسة المثالية لمصادر الإضاءة وأسس اختيارها.



الشكل - (337) مسطحة الخي للطاق الأرضي وللرواق

تصميم المطاعم
مطعم ميوفين - برشاونة



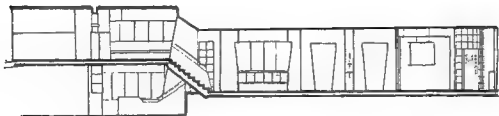
الشكل - (238) مسقط أفقي للطابق السفلي



الشكل - (239) منظر للطابق الأرضي من الرواق. وقد استخدم في عمل الأرضيات بلاطات من الجرانيت الرمادي
مقاس 30×30 سم وقد صبغت الكوات بلون الدرابزين بينما صبغت الستائر باللون الأحمر

تصميم المطاعم

مطعم ميوفين — برشلونة



الشكل - (240) مقطع طولي للمبنى يمكن من خلاله رؤية توزيع المستويات الثلاثة للمطعم



الشكل - (241) منظر عام للطابق السفلي. ويلاحظ عدم ظهور المطبخ بالكامل، لفصله عن المنطقة المخصصة للموائد بجدار أقيم به رفوف لحفظ أطباق المائدة



الشكل - (242) منظر عام لإحدى مجموعات الدرج المؤدية للطابق النصفي



الشكل - (243)

لقد تعرض الدرايزين للدراسة المفصلة
إيضاً. فقد أشرك المهندس المعماري خامات
مختلفة: الدرايزين المعدني المطلي
بالكروم، والسلالم المصنعة من الجرانيت
الأسود، والأواح خشبية منحوتة.

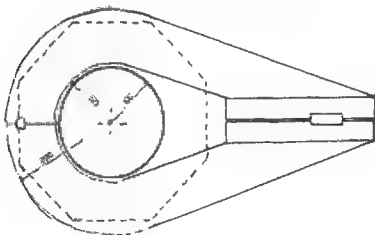
الشكل - (244) منظور داخلي





الشكل - (245) منظر للطابق السفلي ولأن المطعم مقسم إلى ثلاثة طوابق فقد أصبحت الغرف ممتعة ودافئة، فهي فراغات صغيرة نسبياً لا تتسع لأكثر من ثلاثين فرداً لتناول الطعام ويسمح الطابق السفلي بتعدد الاستعمالات

الشكل - (246) تفاصيل الكسوة المستخدمة لتغطية الأعمدة



تصميم المطاعم

مطعم فندق مارتينبارك دورينبرج - النمسا

تصميم المعماريان: بوشلاجر وإيرل

إن فندق مارتينبارك يعد أحد الفنادق الشهيرة في مدينة دورينبرج في النمسا، وهو فندق مخصص لرجال الأعمال الذين يمضون فترات قصيرة لا تتجاوز يوماً أو يومين في المدينة.

ويتميز هذا الفندق بأرضه المستطيلة، وبغرفة الموزعة حول البشر المركزي، وبواجهته الخاصة المرتكزة حول مصراع منزلق سائر أزرق اللون، حيث تنزلق الألواح الزرقاء على زجاج النوافذ مكونة موزايكا متحركة.

وفوق البناء شبه الشبكي جهة الواجهة الغربية يقف - بارزاً - حيز ضخم من النحاس المؤكسد، هو المطعم، حيث يبدو وسط الأشكال المتموجة والأسطح الخضراء - وكأنه يبحر ببطء شلبد. كما يبدو وهو معلق في الهواء - كهيكل سفينة راسية على الشاطئ وقد تحطمت، أو كمنضاد على وشك الإقلاع فوق المدينة وقد حمل على أعمدة معدنية أسطوانية.

ونظراً لوقوع مدخل الفندق أسفل المطعم، فإن المطعم يعد هو العلامة الوحيدة القائمة على الواجهة التي تشير إلى مدخل المبنى، حيث يبدو كمظلة لمدخل الفندق.

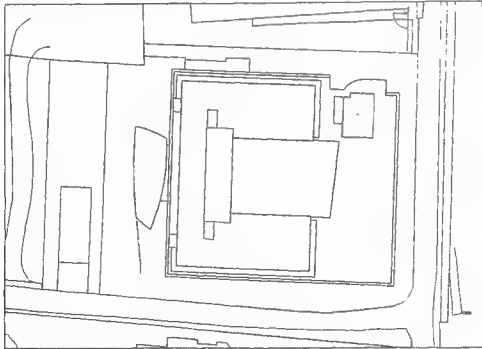
وتبدو البصمة الهندسية بارزة في: الشكل الهندسي المستطيل للفندق، وفي تساوي الفراغ المزدوج الأبعاد مع نفس الحجم الخارجي للمطعم، وفي ترأسل القطعة المعلقة أمام الواجهة برغم استقلاليتها - مع الفراغ الحالي بالداخل.

وبما يبره المشاهد، أن ما يبدو غامضاً عند النظر إليه من الميدان يصير واضح للعالم عند مشاهدته من داخل الفندق.

أما عن الشكل الداخلي للفندق: فهناك درج ينفرد الفراغ المزدوج المؤدي إلى الطابق الأول، وفيه يلحظ المتجول عمائل الصالون الخارجي مع الصالون الرئيسي للمطعم، حيث تنتشر موائد الطعام.

أما عن الفراغ المزدوج فيتنظم بين جوانحه الكافتيريا الخاصة بالمطعم، حتى تكون هناك فرصة لتناول العصائر في جو حالم يبعث على الراحة والانتعاش. وإلى جوار الكافتيريا يقع مطبخ المطعم.

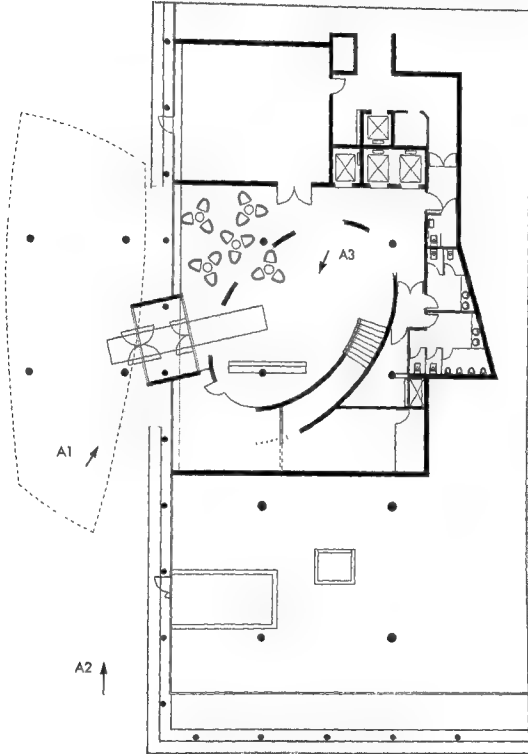
وقد صممت نوافذ صالون المطعم بشكل طولي يجتري على فتحات ضيقة للسماح بنفاذ الأشعة الضوئية إلى الصالون، وللتلاطم مع الخطوط الطولية للوصلات الكائنة بين الألواح



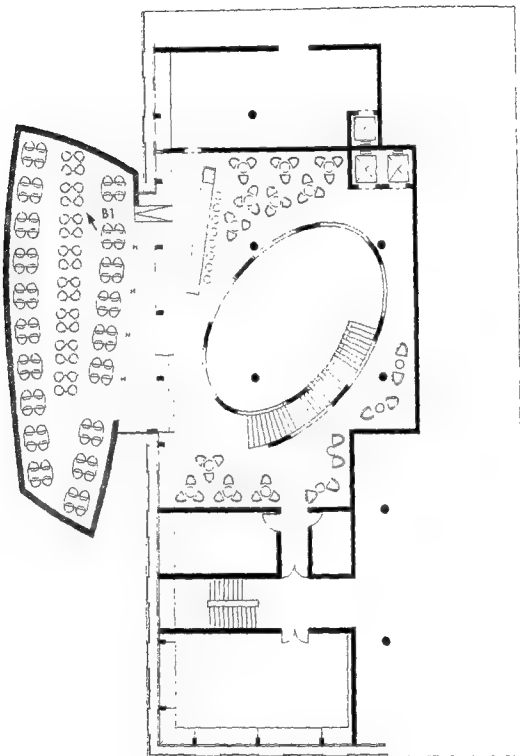
الشكل - (247) مسقط أفقي عام للموقع: حيث يبدو الفندق مستطيل الشكل، تلتف غرفه حول بئر مركزي، كما تلتحف أن المطعم هو العنصر الوحيد البارز من محيط الميدان

والإيهار إلى حد كبير اعتقاداً منهما بأن هذه العناصر إنما تقيد
تجزيات العملاء وتحد من تصوراتهم. أما البُعد عن الإيهار
والالتزام بالبساطة فإنه يتيح العنان لخيال العملاء لينطلق بلا حد
أو قيد. وهذا التجاه له مسوغاته، وينبغي أن يحترم.

النهاسية، وهذه الخطوط هي التي تحدد مسار الأشعة الضوئية
النافذة من خلال النوافذ الضوئية السابق ذكرها.
وأما عن الديكور الداخلي للمطعم، فهو غاية في
البساطة، حيث تجنب المعماربان المصممان عناصر الجذب



الشكل - (248) مسقط الخفي للتفاصيل المرئية بالطابق الأرضي



الشكل - (249) مسقط افقي للمطعم بالطابق الاول

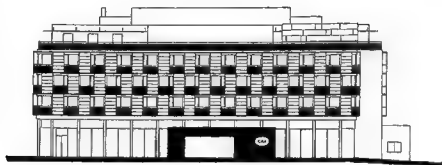
تصميم المطاعم
مطعم فندق مارتينبارك دورنبيرج - النمسا



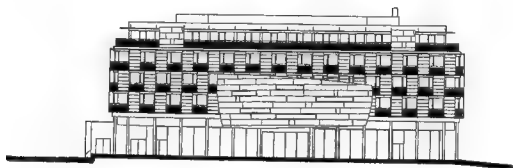
الشكل - (250) منظر عام للرواق مع وجود باب الميخل في الخلف والفراغ المزدوج بيضاوي الشكل

تصميم الطاعم

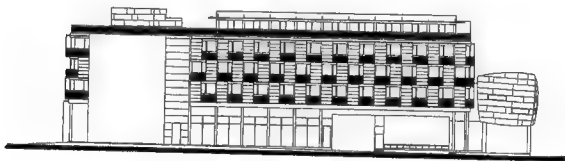
مطعم فندق مارتينبارك دورينبرج - النمسا



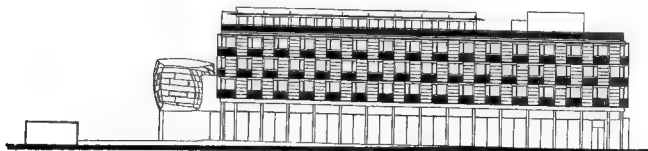
ANSICHT OSTEN 1:100



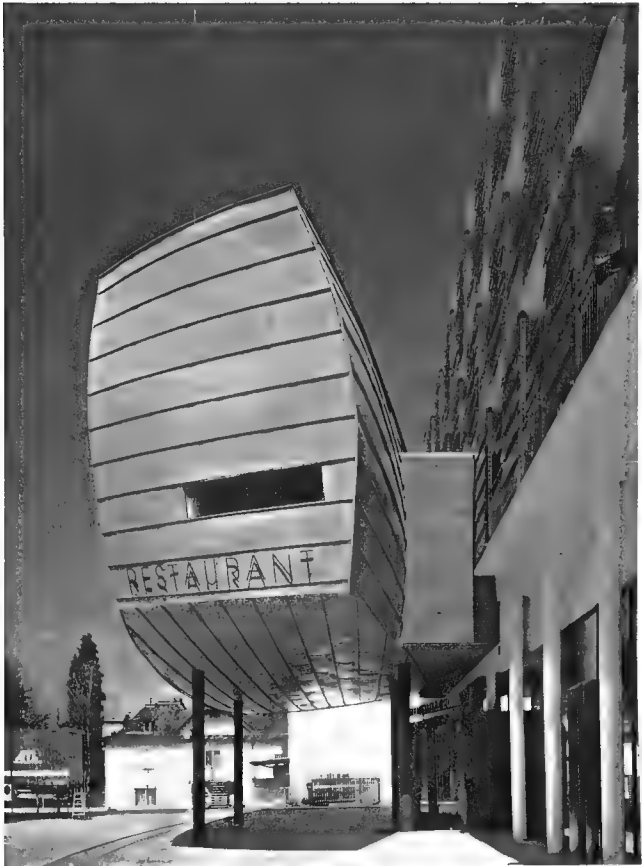
ANSICHT WESTEN 1:100



ANSICHT NORDEN 1:100



الشكل - (251) واجهات مختلفة للفندق والمطعم



الشكل - (252) منظر لإحدى الواجهات الجانبية للمطعم

تصميم المطاعم

مطعم فندق مارتينبارك دورينبرج - النمسا



الشكل - (253) منظر عام للواجهة الغربية والحيز الضخم الذي يبدو معلقاً في الهواء وهذا ناتج عن وجود الأعمدة الداعمة للمعدنية المستترة في الظلال

تصميم المطاعم مطعم أسو - كاجو - بالحديقة القومية

تصميم المهندس المعماري/ ماساهارو تاكاساكي

يقع هذا المطعم في موقع متميز، فهو على ارتفاع 1100م من سطح البحر كائناً بعمقه على جانب أحد الجبال، محاطاً بالمنظر الطبيعية، مجاوراً للضاحية الريفية (أسو - كاجو) والحديقة القومية.

وكان السبب في اختيار هذا الموقع هو رغبة المصمم في الخروج عن المألوف والدعوة إلى الابتكار والإبداع، بل والتحرد على ما هو معتاد، فكان اختيار هذا الموقع للمطعم رمزاً لكل هذه المعاني. فبدلاً من أن يتأثر المبنى بملامح البيئة الريفية المحيطة به، أصبح هو المؤثر فيها بفروجه عن تقاليد العمارة، حتى أصبح كما توقع المصمم وخطط - المرجع المعماري الوحيد في الإقليم، بحيث يمكن القول في النهاية بأن هذا المطعم قد صمم للتعبير عن مشاعر الطبيعة، ومظاهر الكون ولا يبرز ذلك في روعة تصميماته وجمالها وحداثة بنائه فحسب، بل في ملامحة معالته التصميمية لظواهر الليل والنهار ومقدرتها على تجسيد مرور الوقت وحركة النجوم، ومسار الكرة الأرضية خلال الكون، فهو تعبير عن التغيرات غير المحدودة التي تحدث في مظاهر الكون، كالليل والنهار، في كل يوم، بل في كل فصل.

فقد صمم المبنى بحيث يكون مرتبطاً بمرور الشمس، بغض النظر عن طبيعة الأرض أو المظاهر الجغرافية، ويبدو هذا في تغيير مساقط الضوء والظل، والتي استخدمت عناصر معمارية مختلفة توصلنا إليها.

ولقد عمد المصمم إلى ربط المبنى معمارياً من خلال الأشكال الممتدة من داخل المبنى إلى خارجه، تلك الأشكال التي

أغنت المصمم عن الحاجة إلى فتح نوافذ ضخمة.

أما عن علاقة المبنى بالمظهر الريفي، فقد عمد المصمم إلى تحريك الحوائط، حتى يسمح للجبل باجتياح المبنى بصرياً عن طريق العناصر المعمارية المعبرة عن حركة النجوم.

وقد حاول المصمم أن يجعل المبنى عاكساً للاختلاف الكبير في الألوان بالموقع، وذلك بتدرج ألوان المبنى من اللون الأزرق وحتى اللون القرمزي.

أما عن مبنى المطعم من الداخل فقد صمم الطابق الأرضي بشكل مغزلي، يقع على أطرافه: مكتب الاستقبال، والمقهى، والمطبخ، وعدة متاجر صغيرة، في حين بقيت منطقة المركز خالية، ويتم الصعود إلى الطابق الأعلى (ذي الطابع الاحتفالي) عن طريق مجموعة من الدرج المركزي ذات أعمدة ضخمة بعضها مفتوح تغطي فراغاً مسرحياً مفتوحاً على السماء كما لو كان معبداً أثرياً. ويضم هذا الطابق بين جوانحه غرف المطعم الموزعة على امتداد الواجهة.

أما عن أثاث المطعم، فإنه يبدو من النظرة العجل أنه قليل وبسيط وأن وضع الموائد قديم بطريقة عفوية بعيدة عن أي نظام، ولكن النظرة المتفحصية إلى أغوار الأشياء تدلنا على أن ذلك قد تم بتخطيط مسبق من المصمم؛ لاستغلال الفراغ من ناحية، ومطعم من خلال بساطته - امتداداً لمظاهر الريف المحيطة وانعكاساً للبيئة، من ناحية أخرى، ولقد توج «تاكاساكي» عمله ببذل جهد كبير لخلق سيولة خارجية وإيجاد سبل لنقل إلى أعلى لإناحة الفرصة لهم كي يستمتعوا بجو مليء بالمشاعر والأحاسيس، ممللاً في الجو الذي يربط المبنى بالطبيعة.

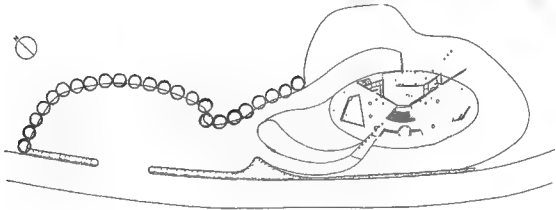
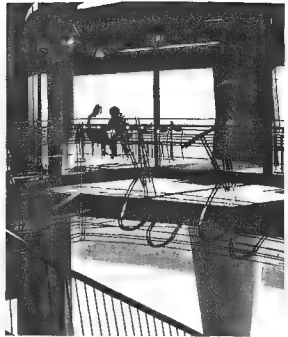
الشكل - (254) منظر عام لمبنى المطعم. سلسلة من العناصر الممتدة من الداخل إلى الخارج وبالعكس لربط المبنى بالأشكال الريفية ولتسهيل مرور أشعة الشمس



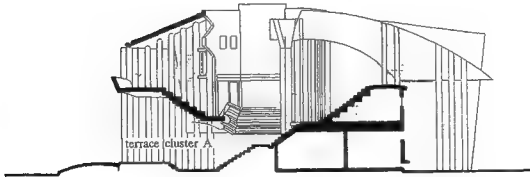
تصميم المطاعم

مطعم أسو - كاجو - بالحديقة القومية

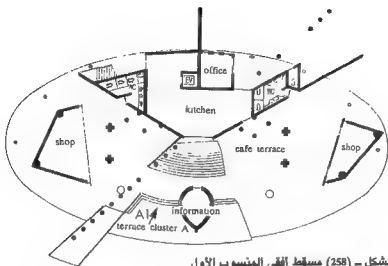
الشكل - (255) تفاصيل إحدى شرفات
المبنى وهو منفتح بالكامل على الخارج



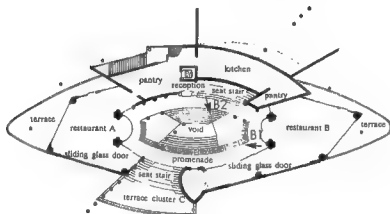
الشكل - (256) مسقط أفقي عام للموقع



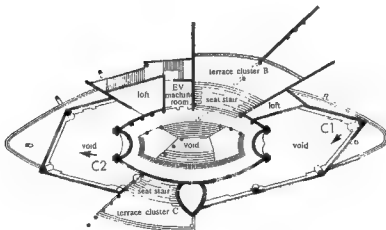
الشكل - (257) هناك تحرك متعمد بين وظيفة وإداء المبنى ومقياس الرسم



الشكل - (258) مسقط أفقي المنسوب الأول



الشكل - (259) مسقط أفقي المنسوب الثاني



الشكل - (260) مسقط أفقي المنسوب الثالث

تصميم المطاعم

مطعم أسو - كاجو - بالحديقة القومية



الشكل - (261) صورة عامة للدرج في مركز المبنى. تقع غرف المطعم بالطابق الأول مما يحتم صعود الدرج من الطابق الأرضي. وتفاصيل أحد الشرفات. والمبنى منفتح بالكامل على الخارج

تصميم المطاعم
مطعم أسو - كاجو - بالحديقة القومية



الشكل - (262) منظر عام حيث تبدو قلة الأثاث واضحة



الشكل - (263) صورة للإضاءة الداخلية تظهر الضوء المكشوف المسط كانه شمس متعددة ليلاً
صممت جميع العناصر المعمارية لتوصيل المظاهر الريفية وانتقالها للرواد



الشكل - (264) منظر علوي للبرج وبه تشابه للمعابد البدائية تعطيه طابعاً روحانياً

تصميم المطاعم مطعم بلجوسترال

تصميم المهندس المعماري/رون آزاد

يرجع هذا المبنى الذي يقع به المطعم إلى القرن التاسع عشر، حيث كان في الأصل مخزناً، ثم تحول إلى منشور متفرع عن طريق تقابل منطقة المدخل مع ثلاث غرف تخزين: ففي مستوى المطعم تمتد منطقة عمل ضخمة لمسافة 64.5م (وهو ما يوازي ثلث المستوى تقريباً) لفصل الفراغ المفتوح للمطبخ عن العملاء وهذا الفراغ تربطه بصرياً منطقتان لتناول الطعام تسعان مائتي مقعد.

وتبدأ روعة المطعم وبراءة التصميم في عدة مظاهر، أهمها: أن مطبخ المطعم غير محجوب الرؤية عن المشاهدين بل هو أمام أعينهم، حيث يقع في واجهة المدخل على ارتفاع ستة أمتار وكأنه مكان عام يرى المشاهد كل شريحة منه رأي العين، وبالتالي فكل سمة معمارية أو لسة جمالية، إضاءة المستوى الخابت من المطعم بذكاء، حيث تولد الترددات الشبكية أثناء تحركها حركة بطيئة تربط بالزوار أثناء سيرهم إلى الداخل.

تصميم وتنفيذ قمة المطبخ بارتفاع واحد وعشرون متراً من الزجاج الذي يشفهما بداخله من مخازن الطباخ والأواني، وأدوات المائدة، فتبدو كما لو كانت معرضاً للأدوات الزجاجية. إخفاء السطح الأثني المضاء الموصل لمنطقتي تناول الطعام للغلايات اللامعة ولغسالات الأطباق.

وجود أعداد كبيرة من ألواح الألومنيوم الحلزونية، لربط المناضد الطويلة الموجودة بالكافيتريا والتي تساهم في فصلها عن منطقة تناول الطعام.

وفي أحد جوانب المطعم - بعيداً عن الضوضاء - توجد

قناطر مستقلة ذات مقاعد مرتفعة للعملاء الذين يفضلون الأجواء الهادئة، وهذه القناطر قائمة على الزجاج الفاصل وتحجب الضوء عن التفرات الكائنة في الديكورات الملتوية.

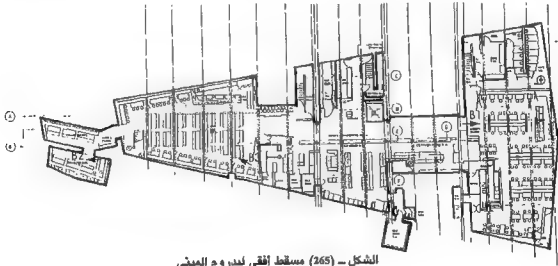
وتقع دورات المياه لكلا الجنسين المزودة بأحواض غسيل الأيدي، في بناء مستقل من الألومنيوم المجدد.

إن التصميم لكي يكون ناجحاً لا بد أن يكون له من المؤهلات ما يمكنه من النجاح فإذا أراد المصمم النجاح لتصميمه دون وجود هذه المؤهلات كانت الصعوبات جمة وهو ما واجهه مصمم هذا المشروع حيث أريد تصميم ناجح في مكان محدود، ذي منافذ قليلة.

ولقد كان اهتمامه منصباً في المقام الأول في كيفية الحد من دخول الضوء الطبيعي إلى داخل المبنى؛ لقد تقرر أن تكون نافذة الضوء الطبيعي الوحيدة إلى المبنى من خلال السقف وكانت هذه نقطة البداية في تطوير تشييد السقف، وكانت الوسيلة إلى ذلك هي التخطيط المائل للزجاج في شراخج خلال سلسلة من الألواح بعمق تبلغ نسبته 1:4 وتعمل الألواح العابرة للسقف الزجاجي بصفة مبدئية كحاجب للشمس، وقد ساعد الصلب على عمل فتحات كبيرة مستديرة ظلت شاهدة على شكل البناء دون انحرافها عن غرضها الأساسي وهو توفير الحماية من الشمس، هذا وقد طليت الجدر الخارجية باللون الأحمر الفاتح عند مستوى المدخل، كما استخدم الصلب في مراحل الديكور الداخلي بأشكالها الصارخة.

إن هذا المطعم يمثل مكاناً شعبياً حقيقياً على درجة بيئية

عالية.



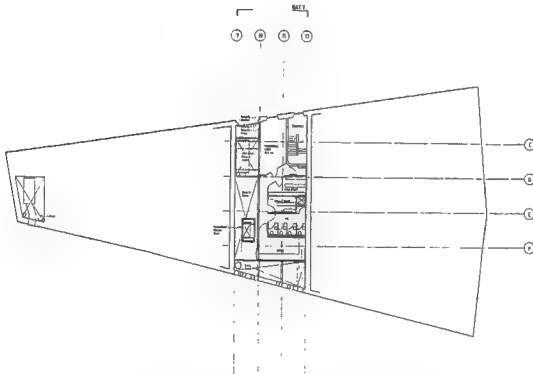
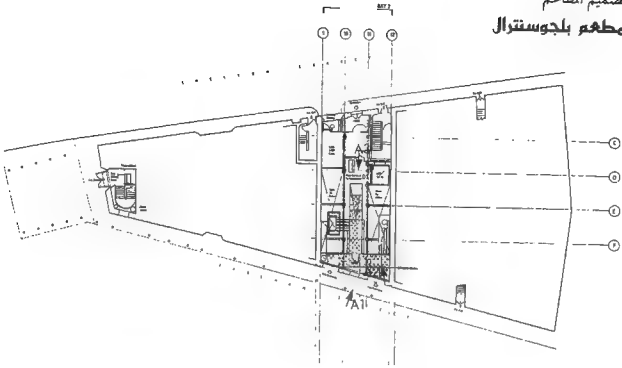
الشكل - (265) مسقط أفقي لبدروم المبنى

تصميم المطاعم
مطعم بلجوسترال



تفاصيل مناضد الألمنيوم في إحدى غرف الطعام

تصميم المطاعم
مطعم بلجوسترال



الشكل - (266) مساقط أفقية عامة لأرضية البديوم حيث تصميم المدخل والجسر الذي يعبر الفراغ والأبواب المؤدية إلى الطابق السفلي والطابق الأول



الشكل - (267) يلاحظ البديوم القديم الذي يرجع تاريخه إلى القرن التاسع عشر وقد أصبح أحد الأماكن المألوفة لمدينة لندن

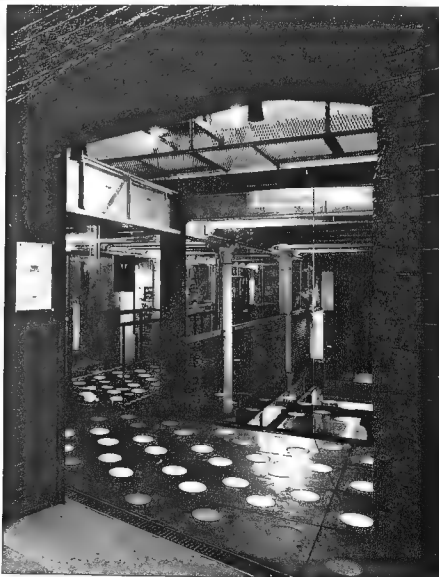


الشكل - (268)

تصميم المطاعم
مطعم بلجوستترال

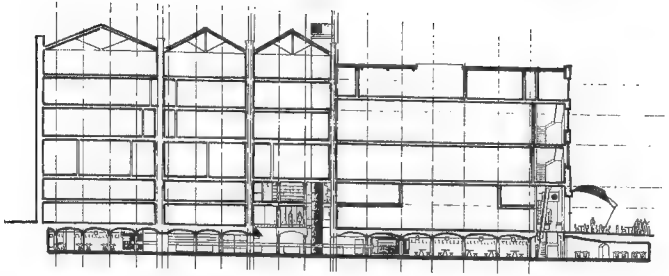


الشكل - (269) منظر عام للمدخل الرئيسي
والجسر المطلية باللون الأحمر

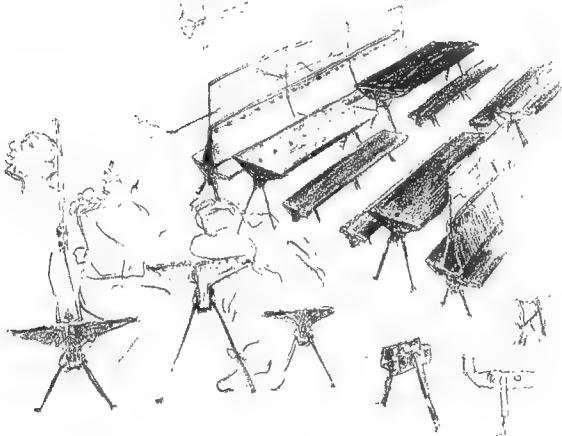


الشكل - (270) تفاصيل إحدى
قناطر المدخل المؤدية للمبنى حيث
يمكن رؤية الجسر الداخلي الذي
يعبر الفراغ

تصميم المطاعم
مطعم بلجوستترال



الشكل - (271) قطاع رأسي



الشكل - (272) رسومات تخطيطية لتصميم المقاعد الطولية والموائد في أحد المطاعم



الشكل - (273) منظور داخلي



الشكل - (275) يشكل مطبخ المطعم جزءاً من
 غفلة الفراغ فالتخطيط المنتج للمطبخ يكرر
 قاعدة تقليدية للمطاعم



تصميم المطاعم

مطعم إيطاليا الصغيرة - مدينة برشلونة

من روعة وجمال، وتزداد الدهشة حينما ندخل هذا المجمع متجولين في عروته، متفقلين بين مبانيه حيث المظاهر العديدة التي تأخذ بالإنبعاث والتي فيها: أننا نجد لكل منشأة في هذا المجمع طابعها الخاص يتفق والغرض الذي أقيمت من أجله وفيها انتهاء كل عمر يتخلل المباني بشرفة مطلة على الميناء، ناهيك عن الأثاث الفريد، والمقاعد الفاخرة، والماسني البحرية، والتصميم الشفاف.

أما عن البيئة العامة لمطعم إيطاليا وهي مدينة برشلونة، فلا يخفى ما تتمتع به من مناخ لطيف وهواء طليق يمتد لمعظم أشهر العام.

أما عن التصميم الداخلي للمطعم نفسه لا بد أن نضع في اعتبارنا أن المصمم قد استوحى في تصميمه المعالم التصميمية التي تتسم بها المطاعم الأمريكية التي يرجع تاريخها إلى الخمسينيات من القرن الماضي (القرن العشرين). بهدف جذب الشباب وريبات البيوت، وظهر هذا التأثير واضحاً في أسلوب إنهاء (تشطيب) الكروم والأنسجة الصناعية. وأهم ما يميز المطعم كسائر منشآت مجمع ماريماجنوم - الشرفات الفسيحة التي تطل على مناظر الميناء والمدينة، ولكن هذا انعكس بالسلب على ديكور الشرفة المطلة على هذه المناظر، حيث فقد الديكور جاذبيته بجانب هذه المناظر الخلابة التي تطل عليها الشرفة، أما الديكور الداخلي للمطعم فكان ذا مظهر مميز وجذاب، لعدم وجود ما ينافسه في الاستحواذ على اهتمام وأنظار رواد المطعم: فالقواعد وثيرة، وملونة بألوان زاهية، كما أنها غير متجانسة، فهناك جزء كبير يختلف الطرازات؛ والمصاييح مغطاة بمخروطيات من القطيفة.

ومن خلال هذا التصميم يمكننا استلهم فلسفة «بيلارليانو» في السخرية من الثقافة الترفيهية، تلك التي تحاول إعادة علم الجمال مرة أخرى إلى الأذهان.

تصميم/ بيلار ليانو

يقع هذا المطعم في أحد الفراغات الترفيهية المبنية حديثاً بمدينة برشلونة. أجرت مدينة برشلونة تحويل كبيراً في مبانيها الصناعي، حتى أصبحت مدينة ترفيهية استهلاكية، فقد نقلت الرافعات ومخازن الحبوب والمحار إلى جزء آخر من الساحل بعيداً عن مركز المدينة الإقليمي، كما أزيلت المنشآت البحرية القديمة لتحل محلها منشآت تجارية وترفيهية؛ كالمطاعم، والمسارح، ودور السينما، والملاهي. ولقد كان أحد المشروعات الضخمة التي شيدت في نهاية الطريق السياحي، مجمعاً ضخماً، يسمى «ماريماجنوم».

وكان الهدف الأساسي من قيام هذا المجمع الضخم، خلق مظهر جذاب للمدينة الجديدة، كي تجذب أعداداً وفيرة من الجماهير في أوقات المساء أو في العطلات الرسمية؛ وذلك ما تحتوي عليه من الشرفات العديدة والمطاعم الفاخرة، والمتاجر المتنوعة.

والسمة العامة في تخطيط هذه المباني هو ارتفاع الأعمدة لعدة طوابق، وضخامة الأروقة، وكبر حجم الدرج واتساع النوافذ حتى إنه يمكنك مشاهدة مجموعات الدراج والنوافذ بوضوح من الجانب الآخر للرصيف.

ويمتد مجمع «ماريماجنوم» بامتداد الطريق، حائراً الميناء، ومنتهياً بمبنى ذي طابقين وشرفات عديدة مفتحة على الواجهة البحرية لميناء المدينة، وفي الطابق الثاني من هذا المبنى يقع «مطعم إيطاليا الصغير».

إن أهم ما يميز هذا المطعم هو البيئة التي يقع فيها؛ سواء البيئة الخاصة (مثلة في مجمع «ماريماجنوم») أو البيئة العامة (مثلة في مدينة برشلونة).

أما البيئة الخاصة (مجمع ماريماجنوم) فقد تعرضنا في الفقرات السابقة لشرح معالمها التصميمية الخارجية ولسنا ما بها



الشكل - (276) منظر عام لمطعم إيطاليا الصغيرة وأعمدة الشرفة



الشكل - (277)
يوفر المطعم فراغين واضحين المعالم الداخلي
والشرفة فالموارد

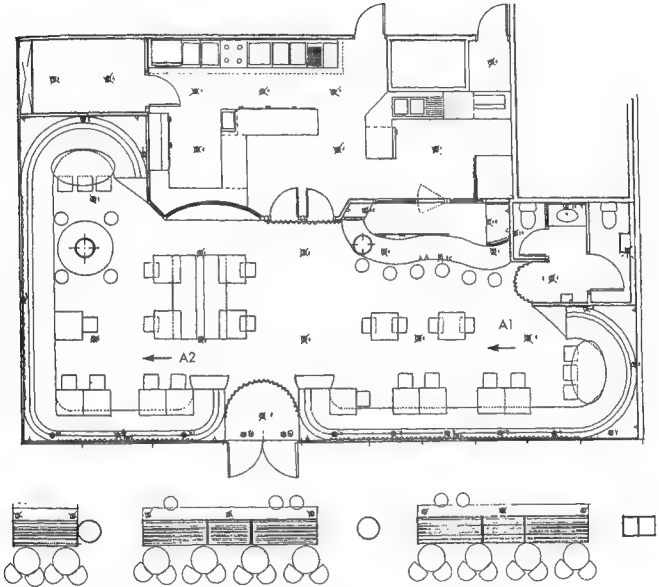


الشكل - (278)
صورة لأحد الأركان بالشرفة عند الغروب حيث تسمح كفاءة المطعم
من الداخل بالاستمتاع بتغير الأضواء وروعة الظلام

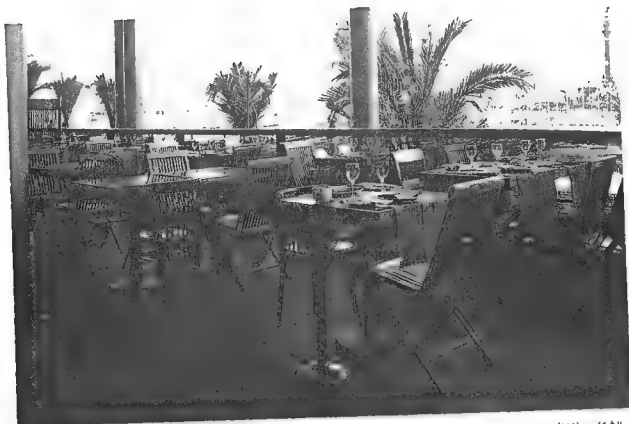


الشكل - (279)
الموائد مضادة بضوء خافت مساء مما يسمح بمشاهدة
الأضواء الليلية تتلألأ فوق سطح الماء الهادئ بالميناء

تصميم المطاعم
مطعم إيطاليا الصغيرة - مدينة برشلونة



الشكل - (280) مسقط أفقي للدور الأرضي للمطعم



الشكل - (281)
متنولر للشرفة الخارجفة من الممطم



الشكل - (282) صورة لإحدى موالث مطمم إمطالفا
الصمغفرة، وهف مصممة خصمصاً لهذا الغرض ففد
صنعت من خشب الساج ذات قمة زجاجفة أسفلفها
عناصر من الممجنات والأسباجفنف كدككور

تصميم المطاعم
مطعم إيطالية الصغيرة - مدينة برشلونة



الشكل - (283) تفاصيل ركن بالشرفة عند حلول الظلام ومنظر المدينة عند غروب الشمس



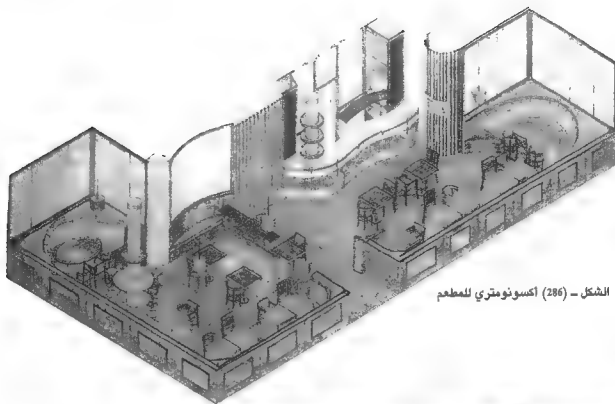
الشكل - (284) منظور داخلي خلال منطقة تناول المشروبات



الشكل - (285) لقد أخذ بيلاز ليبيانو الإلهام من المظاهر الجمالية
للخمسينات وذلك بالتلاعب بالألوان الزاهية لتغيير المظهر

تصميم المطاعم

مطعم إيطاليا الصغيرة - مدينة برشلونة



الشكل - (286) أكسونومتري للمطعم

الشكل - (287) لقد أدخل بيلار ليبانو المقاعد غير المتجانسة بالمطعم فهي طرازات شاذة مختلفة لتحل محل المقاعد المستهلكة. وهذا يعطي مظهراً غير ناضج



تصميم المطاعم مطعم المحطة - محطة قطارات ميلانو

تصميم/ إسماعيل مورون

يقع هذا المطعم أسفل محطة قطار ميلانو المركزية مباشرة،
بمبنى قديم مساحته 100م².

والمطعم عبارة عن فراغ مقسم إلى ثلاث مناطق محددة
بوضوح بجدر سمكية، كل منطقة من هذه المناطق الثلاث عبارة
عن صالون مربع مسقوف بعقود برميلية الشكل منخفضة.

ولم يشأ «مورون» أن يملأ الصالونات بالأثاث اللازم، بل
اعتبر المطعم كله فراغاً واحداً متجاهلاً ما يفصل بين مناطقه
الثلاث من جدران، فلقد كانت صلاية الفراغ الكائن بالمنطقة
سبباً في استبعاد التفكير في إقامة مطعم بها: فهو ديناميكي
الحركة وترفيهي، كما أنه مكان متقلب ذو فراغات سائلة (مختلط)
بعضها ببعض) مسهلة للحركة.

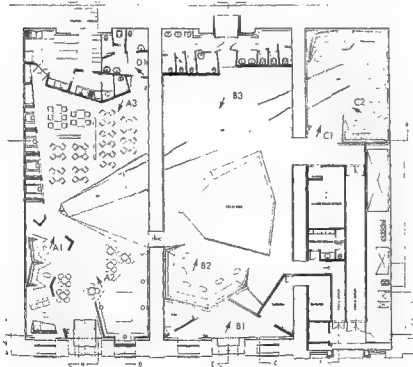
لقد اتبع «مورون» في تصميمه نهجاً معمارياً شاذاً بعض
الشيء، حيث التركيز على الأكوان المبهرة، ثم اختيار الأكوان غير
المعبرة، والتي لا تستجيب للتلازم مع التغيرات المحيطة، ولا
تستنفذ الاهتمام والجذب، وهي اللون الأحمر، والأزرق،
والقرمزي. فهي قوى عنصرية مجردة من المظاهر والمحتويات،

بعيدة عن أي نفوذ خارج الفراغ والزمن.

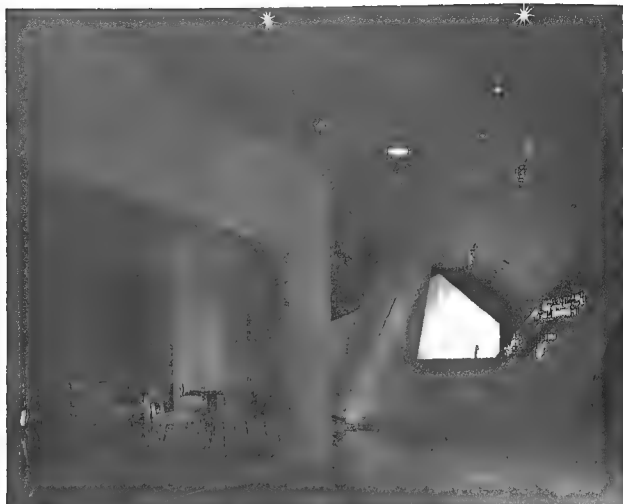
ويعتقد المصمم أنه باستخدام هذه القوى سيتنفس المشروع
بالخيانة داخل فراغ حقيقي متكون بواسطة خامات تمتد مع
الخطوط النقية والعناصر البسيطة لتصبح متحررة من كتلتها غير
المتحركة والتمراطة التي تزلزل كل شيء: من فراغ وأناس. ولقد
كانت النتيجة معماراً واقعياً معقولاً يخدم المترددين على المطعم في
المستقبل.

وفي الواقع فالمطعم يتمشى مع ساحات الباني القائمة
حيث كانت رغبة المعلنين عن مشروع مباني المحطة هو إمكانية
انتقال العملاء من جزء إلى آخر بحيث تترجم الأنشطة بين
الأقسام إلى امتداد لبقاء العملاء هناك. والفكرة هي الإبقاء على
الرواد الذين سيتناولون طعام المشاء بحيث لا يغادرون المكان
ويعضون الأسمية هناك يجلسون على الأرائك الكائنة في بعض
أركان المبنى.

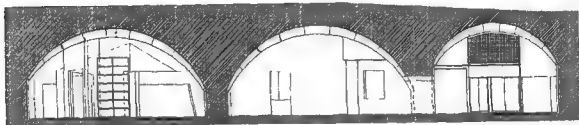
وبالمقارنة فكلما انخفض استعمال معمار كارتيسيان
باستخدام الأنماط التزايدية التي تجمع الأشكال المرحه فإن الحيلال
ينتهي إلى أن يكون أمراً واقعياً.



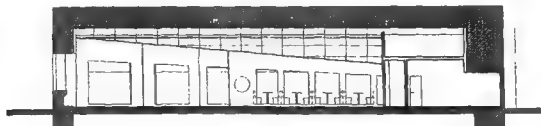
الشكل - (288) مسقط أفقي للطور الأرضي



الشكل - (289) منظر عام للأسقف المقنطرة المغطاة واجهاتها بالواح معدنية ولأرضيات المكسوة بالخرسانة المصبوبة بالمواقع مع تشطيب بالراتنج الشفاف الطارد للماء.



الشكل - (290) قطاع في ثلاث بواكي



الشكل - (291) مقطع طولي للمطعم



تصميم المطاعم

مطعم المحطة - محطة قطارات ميلانو



الشكل - (293) صورة لإحدى مناطق المطعم الخاصة يمكن الشعور بالتأثير الجمالي لطراز السكك الحديدية فمنها نفس أشكال مقاعد عربات السكك الحديدية بأبعادها المعروفة

تصميم المطاعم مطعم جايج - برشاونة

تصميم المعمارين/ دانييل فريكس وفينست ميراندا

لقد كانت قصة إعادة تشكيل هذا المطعم التي أحدثت تغييراً شاملاً في مظهر المطعم وطبيعة عملائه قصة تحول بطيئ، حدث على امتداد اثني عشر عاماً.

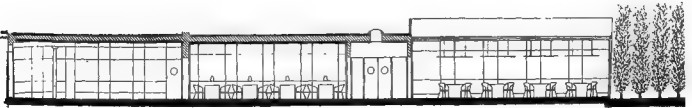
فلقد اعتاد المهندسان المعمارين (دانييل فريكس، وفينست ميراندا) تناول الطعام بهذا المطعم بصفة شبه دائمة، فلاحظا أنه شديد الازدحام بالنهار، خال تقريباً بالمساء. فبدأ البحث عن الأسباب التي جعلت رواد هذا المطعم يُعرضون عنه وقت المساء، وذلك بالتعاون مع مالك المطعم والعملاء أيضاً. وبعد أن وضعاً أيديهما على الأسباب، بدأ البحث عن بدائل تحقق الهدف المرجو من هذه الإصلاحات، وهو اكتظاظ المطعم بعملائه طوال الوقت. وكانت الخطوة الأولى في رحلة الإصلاح الشاملة، هي استغلال الشرفة الخلفية للمطعم مكاناً لتناول الطعام في الليالي الشديدة الحرارة، وهو ما استحسنه العملاء والرواد. ثم كانت الخطوة الثانية في تغيير معالم المطعم، بناء على طلب العملاء، حيث طالب العملاء المترددون على المطعم ليلاً بمطبخ ذي طابع مخالف للمطبخ القائم. وبعد ذلك اتجهت أنظار المصممين صوب أثاث المطعم، فكان تغييره إلى طراز أكثر جاذبية، كما كان الاهتمام بتطوير نظام الإضاءة في المطعم بما يجعله لافتاً لأنظار المارة بالطريق.

ولقد غمت عملية التحويل هذه خلال اثني عشر عاماً، لأن أعمال التطوير كانت لا تتم إلا خلال أشهر العطلة، حينما يغلق المطعم أبوابه. وعلى الرغم من البطء الشديد الذي صاحب عملية التطوير إلا أنها أتت أكملها، في اكتظاظ المطعم بالعملاء طوال ساعات اليوم.

أما عن المطعم تصميمياً، فيقع في مبنى قديم ذي طابقين، احتل المطعم الطابق الأرضي منه، وهذا الطابق عبارة عن فراغ متسع يشطره جدار يقسم هذا الفراغ إلى نصفين، يضم أحدهما صالونات المطعم، بينما يضم الفراغ الآخر أماكن الخدمات، كالمطبخ، والمخازن المبردة، والمخازن العادية.

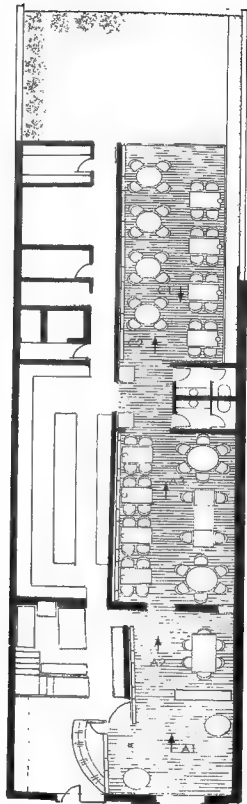
ولأن مساحة فراغ صالونات المطعم تبلغ 2.5م عرضاً، 18م طولاً، مما يعد غير منسقاً، فقد اضطر المصممون إلى توفير عدة عناصر فاصلة بهدف كسر امتداد الفراغ، ولثلاثي عشر الرواد بأنهم في صحراء نتيجة امتداد الفراغ، وبهذا تتجاوب تخطيطات الفراغ مع النظام الخطي الطبيعي للمطعم ويربط فراغ الصالون بسائر أرجاء المطعم ممر مركزي.

ومن مظاهر التميز في المطعم: وحدة التصميمات، فلقد حرص المصممون على أن يكون أثاث المطعم متماثلاً في جميع الصالونات. كذلك فمن مميزات المطعم هذا الجو الأنيق الهادئ الذي أحسن المصممون توظيف جميع عناصر الحفامات والإضاءة من أجله، حتى إن جدران المطعم قد غطيت بالنباتات المتعرشة.



الشكل - (294) قطاع طولي للمطعم

تصميم المطاعم
مطعم جايج - برشلونة



الشكل - (295) مسقط الخي

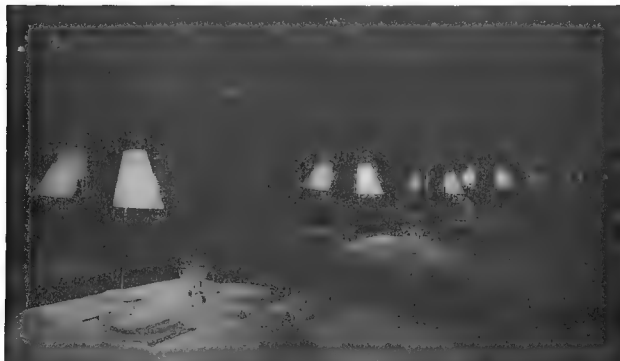
ينقسم المطعم إلى غرف مختلفة تتصل مع بعضها على التوالي لقد أدخل المعمارون عناصر مختلفة تفصل الغرف بعضها عن بعض مثل غرف الخسيل أو استغلال جدران المنزل القائمة بغرض الحصول على فراغات ذات جو عائلي مريح وأكثر تناسلاً



الشكل - (296) منظر عام للتوسعات حيث إن إنشاءات هذه الغرفة جديدة تماماً مما يسمح بإنشاء سقف مائل، فقد تمكن المهندسون المعماريون من إضفاء البهجة على هذا الفراغ



الشكل - (297) منظر عام للامتداد ذي السقف المائل



الشكل - (298) تغطي الجدران الجانبية والسقف في الغرفة الأخيرة الألواح الخشبية بينما تغطي الأرضيات بـ خشب الباركيه



الشكل - (299) تفاصيل موائد الخرفة: تقع النافذة بجانب جدار الحديقة في المساء
نجد أن السطح المظلم للحائط الكائن خلف الزجاج مباشرة يحول النافذة إلى مرآة

تصميم المهندس المعماري/ كريستيان جافويل

يقع هذا المطعم في بيت الثقافة في مدينة «أمينس» بفرنسا. ويرجع تاريخ بناء هذا المبنى القديم إلى الستينيات من القرن الماضي (العشرين)، وقد أعيد تجديده خلال السنوات القليلة الماضية.

وأول ما يبهرك في هذا المطعم، هو تلك الواجهة الضخمة ذات النوافذ الفسيحة المطلّة على الشارع، وتزداد هذه الروعة حين يضاء المطعم فيسقط هذا الضوء خارجياً في اتجاه الشارع.

أما المطعم من الداخل فإن أهم ما تلاحظه هو جو المسرح والسينما الذي حاول المصمم إضفاءه على أجزاء المطعم وأثاثه

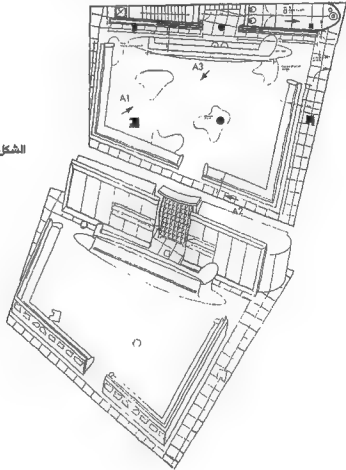
ويذكراته: فقد ترك إتشاعات الحديد الداخل في تشكيل السقف مكشوفة، تتلئ من ثريات مصقولة لامعة غير مضية، لكنها تشع ضوءاً من خلال الأضواء المسلطة عليها وعلى حديد السقف المعرى هذا الانعكاس هياً لها لأن تشكل مع المظلة الساترة المضية الضخمة، لوحة فنية جمالية.

كما حرص المصمم أيضاً على تحقيق عنصر المقابلة في مفردات المطعم الداخلية، كي يحدث جواً من الإمتاع: فالأثاث القديم يقابل الجديد، والمناطق المظلمة في مواجهة المضيئة، فيحدث اجتماع الضدين في مشهد واحد لوناً من لفت الأنظار. وكما قال الشاعر العربي:

ضدان لما استجمعا حسنا

والشبد يظهر حسنة الضبد

الشكل - (300) اكسونومتري للمسلط الالقي للدور الأول



تصميم المطاعم
مقهى ومطعم جافويل - أمينس - فرنسا



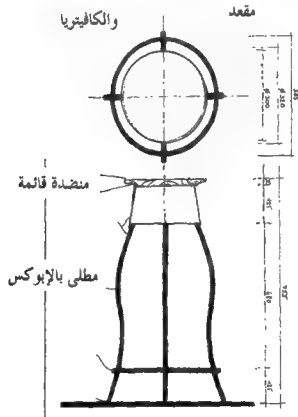
الشكل - (301) منظور خارجي للمطعم

تصميم المطاعم

مقهى ومطعم جافويل - أمينس - فرنسا



الشكل - (302) يقع المقهى والمطعم في بيت الثقافة في المدينة الفرنسية أمينس وهو المبنى الذي تم بناؤه في الستينات ثم أعيد تجديده حديثاً



الشكل - (303) تفاصيل أحد المقاعد المرتفعة، تصميم كريستيان جافول

تصميم المطاعم
مقهى ومطعم جافويل - أمينس - فرنسا



الشكل - (384) منظر عام للمطعم. يتغير مظهر المطعم بالكامل من النهار إلى الليل نتيجة للإضاءة الطبيعية والصناعية التي تخلق تأثيرات لونية متغيرة

تصميم المطاعم

مطعم الغواصة — لاس فيجاس — نيفادا

خاصة وذلك لحلق ما بداخل المطعم الغواصة وجعله ذو تأثير خاص .

إن جسم المطعم الذي تبلغ مساحته 4800م² ذو الطابقين والذي تشكل على هيئة هيكل غواصة مع أسقف اسطوانية مقنطرة وجدران مقوسة خارجياً ذات أكتاف ضلعية .

وهناك أجهزة صناعية تشير كل 30 دقيقة إلى أن الغواصة في حالة استعداد للغطس الحقيقي عن طريق شاشات فيديو يتحكم في تشغيلها الكمبيوتر فتظهر حركة الماء كلما غطست الغواصة تحت الماء . وتفصل مقصورات تناول الطعام عن بعضها البعض ألواح زجاجية ، كما يوجد بيريسكوب (منظار أعماق أفق) يمكن مشاهدة جزء من محتويات الغواصة به للتعجس على العملاء الآخرين ، ويوجد جدار في مؤخرة الغواصة . وهناك شاشة خلفية بارزة يمكن رؤيتها من كلا المستويين تعرض عملية الغطس تحت الماء بجانب جهازي الإنذار الآخرين .

وقد علق أحد الشركاء في مطعم الغواصة بقوله :

إن البيئة التي كونها وأنشأناها بالمطعم تجعل الضيف يلجأ إلى جو غير مخطط وغير مسبق بحيث يتذوق بيئة كونه في غواصة مع الديكورات والتقدم الباهر في المؤثرات الخاصة التي تحتل بمفهوم الغذاء .

تصميم/ وابطة ميشيل المحدودة

إن مقدمة الغواصة وهي بالحجم الطبيعي ذات اللون الأصفر والقرمزي ترتفع لأعلى وتربط خلال حائط مائي سمكه 9م في صحراء لاس فيجاس . ليست هجومية ولكنها الجليل القادم للغطس . إنها مفهوم للغذاء والترفيه تحرك إلى داخل مشهد لاس فيجاس . فظنراً لنجاح مقاهي لاس فيجاس توجهت الغواصة بلبوس أنجلوس التي صممت لتبدو وكأنها عائمة عبر البلاد .

فالمقدمة الخارجية للغواصة تحترق حائط الماء المنحدر في بركة مائية ضخمة «هادرة على عمق» وتشمل المقدمة على ستة فتحات طاردة للماء ، كما يوجد 12 فتحة ضباب عند البوابة السفينة للصرف يوجد عند قمتها منظار غواصة (بيريسكوب) وضوء رادار .

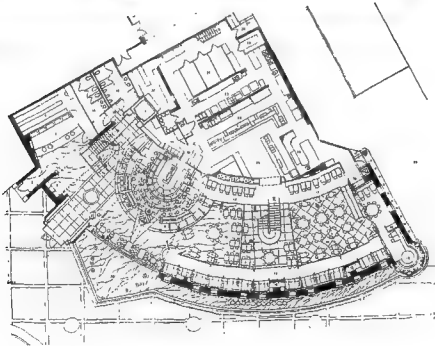
يحيط بالغواصة من جميع جوانبها نسيج بصري ويحدد الأربعة ألوان ، ومقياس سرعة على البرج المخروطي .

يوجد عند النهاية البعيدة فنار بطول 10.5م يرحب بالزوار عن طريق إرسال إشارات الضوئية ، وفيما بين المقدمة والفنار طلي جسم المطعم باللون البرونزي الرمادي ، وأبرزته بنسج قمرات مشكلة على هيئة نوافذ قاعية مزدانة بالنئون .

لقد مزج فريق من المهندسين المعماريين والاستشاريين والمصممين الديكور الحقيقي والخيالي للغواصة مع مؤثرات



الشكل - (305)
مقدمة الفواصة والبرج بالحجم
الطبيعي

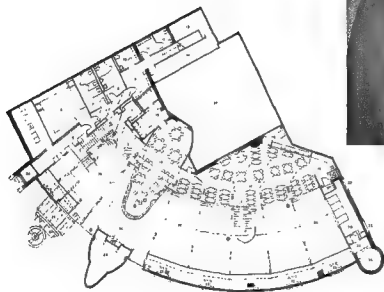


الشكل - (306) مسقط آفلي
عام لمطعم الفواصة

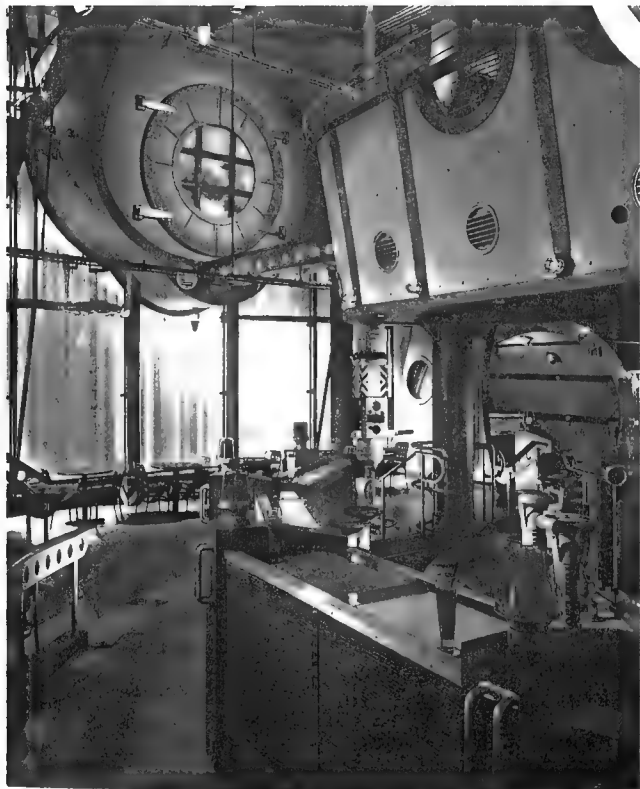
الشكل - (307) منظور داخلي



الشكل - (308) آلات ومعدات القطن



الشكل - (309) مسقط أفقي



الشكل - (310) منطقة تناول العصائر مع ديكورات الفواصة

تصميم المطاعم

مقهى ومطعم، موتون - نيويورك

شيكاغو، وسانت لويس، وأندبانا بوليس، وكليفيلاند - وتوجه العملاء إلى صالة تناول العصائر بموتون، وغرفة الطعام الرئيسية، والصالون، وطريق الدروج للنجاح، وإلى الصالون تناول العصائر وصالون البودروم، وغرفة الطعام بالطابق العلوي، وعمل بيع التذكاريات.

إن صالة تناول العصائر بمطعم موتون ذات خطوط منحنية، وخطوط جارية متدفقة، وهو منشأ من خامات مثل الألومنيوم والاستانلس ستيل، والمكعبات الزجاجية والأخشاب الشقراء وبما يلين ويحسن من التأثير المنحنيات الصناعية وصور اللوحات الفنية والألواح الموسيقية والإضاءة.

والتصميم السائد بالمقهى لصالة الطعام الرئيسية ومنطقتها هو اللون البلاتيني والذهبي والأحمر والأزرق وخامات الشامواه. ويدور قرص علوي يبلغ قطره 10.5م بسرعة 45 دورة في الدقيقة به أحرف اسم المطعم موتون، فوق منطقة الغذاء. والإضاءة دافئة، وهي مزيج من المباشرة وغير المباشرة المسلطة على الجدران المحيطة. يوجد به صالون نادي ذو سمات ألوان سوداء وذهبية وخشب السندلان الدكن. يمكن إغلاق هذه المنطقة من أجل إقامة الحفلات الخاصة وهي مزينة بلوحات مشهورة لفنانين موتون.

إن صالون صالة تناول العصائر العظيم يمكن تصويره كقطعة من التاريخ للموسيقى الأمريكي الحي الذي جسد صعود وشهرة العديد من فنانين موتون اللامعين. منطقة صالة تناول العصائر مفروشة بالسجاد، وهو مصنع من خشب الماهو - جاني ومكسوة بالقטיפ الخضر، ويوجد ما يشبه الأريكة في منتصف هذا المكان الذي يمثل جزءاً من تخطيط البودروم. صالون الميزانين به منطقة للولائم والإعلام والمليديو.

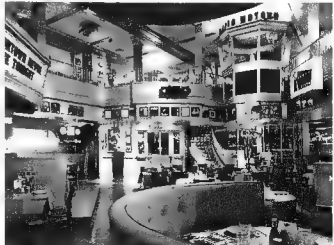
تصميم المعماري جاي هافيرسون

إن مقهى ومطعم "موتون" الذي يلتحق بالطابور الطويل للمطاعم الترفيهية بشارع 57 بمدينة نيويورك وبالشوارع الجانبية أيضاً، قد انتح في موقع معروف بفنون الديكور. فقد أخفى الفريق المصمم شخصية التصميم المميز لموقع السفينة القيادية هذه التي تعتمد على الإثارة والديناميكية، وعلى الطاقة الفنية القيادية لصيت موتون.

يرتفع فوق سطح فناء يبلغ طوله 36م مشابه لبرج الإذاعة، وهو مبني منذ عام 1930 طوله 31.5م. وهناك أحرف مضئنة وخمسة نجوم مشعة تمثل اسم موتون عند قمة السور الحاجز. وقد تم ترميم الواجهة التراكوتا المصقولة وأضيفت مظلة من الصلب الذي لا يصدأ وباب دوار.

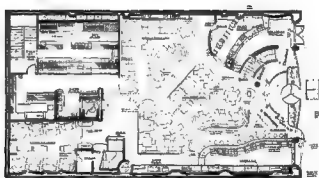
وقد أتلقت بعض الفراغات الداخلية وأزيلت وأصلحت الأخرى مثل: الألواح السقفية، وأعمدة الجدران، وطريق الدروج المصقول الرابع من التيراكوتا الذي يربط مستوى الشارع مع البودروم. وللحفاظ على العناصر المختلفة المكونة لموتون، فقد قسمت المقهى إلى مناطق مميزة ذات رؤية شيقة، معبرة عن العناصر المختلفة للموسيقى والأنغام العاطفية والفنية الناتجة وهي متداخلة الأساليب تمثل أماكن قائمة في حياة الفنانين خلال مراحل صعودهم للشهرة، إن الأجواء الدافئة والديناميكية للبيئة تم تشكيلها عن طريق تصميمات ترجع جذورها المعمارية للشمسيات والسيتينات. فعند المقدمة الأمامية يوجد رصيف مائي تظهر عليه موتون أخرى صفراء اللون، ونجوم مفروزة في حقل من الرخام الأزرق كإعلان إن سر نجاح عناصر موتون هو التصميم والحركة والصوت. فالخريطة الكائنة عند أقدام المزارعين توضح المواقع المختلفة: مثل شارع

الشكل - (311) الأريكة في منتصف سفينة القيادة

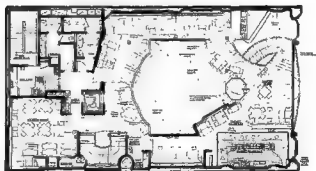




الشكل - (312) منظر لأحد أركان المطعم



الشكل - (313) مساقط أفقية لمستويات
المطعم المختلفة



تصميم المطاعم

مقهى ومطعم، موتون - نيويورك



الشكل - (314) منظر عام للواجهة يدخل الرواد عن طريق غرفة انتظار رئيسية بالقرب من المدخل أو مباشرة من خلال باب مزدوج على الطريق



الشكل - (315)
الدرج الداخلي المؤدي
للمستوي الثاني للمطعم



الشكل - (316)
المنصة واللوحة المعلقة للاستعراض
الليلي بالمطعم

تصميم المطاعم

مقهى ومطعم، موتون - نيويورك



الشكل - (317) منظور داخل صالة
الطعام، والجدران تغطيها
لوحات فنانى موتون الشهيرة



الشكل - (318) أحد المناطق التي يمكن
إغلاقها لإقامة الحفلات الخاصة



الشكل - (319) منظور داخلي لقاعة الطعام

تصميم المطاعم

مطعم نجمة المدينة — مدينة يونيفرسال — لوس أنجلوس

وقد تم تنظيم إحدى المناطق كلاسيكياً في مواجهة واجهة المطبخ بحيث تتوزع الموائد محيطة بها. وتشكل الحوائط المصقولة اللامعة خلفية لعدد كبير من ذكريات البلاد، ويطن المقصورات جلود مزخرفة بالراتنج الفينيل والمسامير ذات الرؤوس العريضة والمزودة ببروز.

يمثل الصناعات اليدوية طرز من للعروضات المصنعة من الأخشاب والمطعمة بالجلد والكروم. وحتى الأعمدة المحيطة أصبحت مفعمة وملينة بالأحذية ذات الرقبة المصقولة أو حديد الاستانلس ستيل المصقول.

يوجد في منتصف الغرفة الرئيسية خلف خشبة المسرح رسومات لوحات زيتية جدارية كمصدر للموسيقى الشعبية. يبيع محل للتجزئة تذكارات إلى الرواد الذين يريدون الاحتفاظ بذكرى زيارتهم.



تصميم مجموعة هانس — كاليفورنيا

أسس هذا المطعم ليكون مركزاً للمرح واللهو في جو عائلي ذي طابع أمريكي، ولذا أطلق عليه وعلى المركز الترفيهي الموسيقي بمدينة يونيفرسال اسم «نجم المدينة».

ويمثل هذا الاسم انعكاساً لما عليه سائر أجزاء المطعم: ففراغ تناول الطعام البالغة مساحته 4500 م² يذخر بالذكريات والاستعراضات الحية الداخلية؛ والواجهة عبارة عن صندوق موسيقي ضخم مشكل من أسطوانات النيون والمشعات الضوئية، وتبدو الواجهة بهذه الهيئة وكأنها منار يرشد العملاء، أو علامة مضيئة لهؤلاء المنتظرين بفارغ الصبر للدخول إلى المطعم.

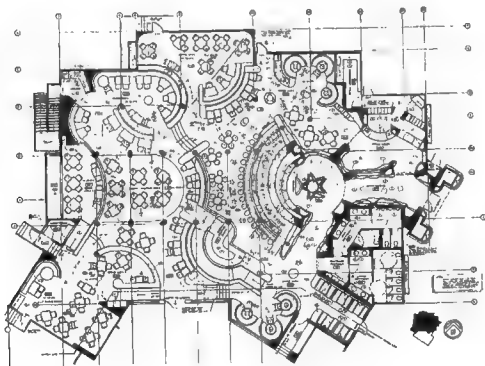
أما المظهر الداخلي فتشكله التكوينات الصخرية الريفية؛ والقاعة المستديرة التي تعلوها قبة مضيئة تشبه سماء الصحراوات المليئة بالنجوم؛ والجدار الضخم ذو الفجوة الحائطية المزينة بنجوم رخامية، وقد خصصت هذه الفجوات للمعروضات؛ ومجسم الشجرة الذي يقود الزائرين إلى غرف تناول الطعام المختلفة.

ونظراً لتضاريس الأرض وانحدارها فقد قام المهندسون المعماريون والشركة المصممة (مجموعة التصميم هانس) بتقسيم غرفة الطعام الشاسعة إلى تخطيطات منحنية ومناطق للغذاء مستقلة مع وجود أماكن للولائم وموائد فردية منفصلة تسع لـ 50 عميلاً بكل منها. وهي خليط من الطرز التي تخلق العديد من الأشكال في مكان واحد.

الشكل - (320) الواجهة الشبيهة للصندوق الموسيقي الأكي مشكلة من أسطوانات النيون الضوئية



الشكل - (321) منظر عام لتوزيع الموائد وللجبر العرسعة باللوحات الفنية بمطعم نجمة المدينة



الشكل - (322) رسم تخطيطي أرضي لمطعم نجم المدينة وتفاصيله

تصميم المطاعم

مطعم ميشيل جوردان - شيكاغو

تصميم / زاكاسباس

أرضية القاعة من بلاطات على هيئة قوالب طوبية سوداء، ووروي وجود مراوح معلقة بالسقف لتنظيف الجو.

وفي المستوى الثاني توجد غرفة الطعام الرئيسية والتي يتم الوصول إليها عبر طريق الدرج الرئيسي أو المصعد، وبعد العنصر المركزي فيها يوفيه الطعام والمكونات الباردة وآلة صناعة القهوة الكائنة في منتصف الغرفة. وقد بلغت حواط هذه الغرفة (غرفة الطعام الرئيسية) بالوواح خشبية ذات لون ماهوجني بارتفاع 180سم، ويعملوها تجهيزات مضاءة ترسل أشعة ذهبية. ويتدل من سقف الغرفة كرات ضوئية ضخمة يضاء اللون لإضاءة الغرفة.

ومن المعالم البارزة في هذا المستوى أيضاً (المستوي الثاني)؛ ذلك الدولاب الكائن داخل الحائط، ذو الأرفف المصطف عليها العديد من الجوائز والكؤوس التي حصل عليها «جوردان» بجانب أشياء تذكارية أخرى.

أما المستوى العلوي: فهو عبارة عن فراغ مخصص للولائم، وإن كان من الممكن تقسيمه إلى مناطق صغيرة خاصة، وبما يميز هذا المستوى؛ ذلك السقف الجصالي العريض المرتفع على المطعم بدرجات نصف دائرية، كبيرة الحجم معلقة به.

وأما الأعمال الفنية المنتشرة في أرجاء المطعم فأغلبها على شكل كرة السلة، وألعاب النيران وصور رياضية ذات ألوان بهيجة، وهي تؤكد وتسلط الأضواء على رياضات ميشيل جوردان.

لا يعد هذا المطعم مطعماً فحسب؛ فهو مجمع ترفيهي، ومركز للغذاء، ومتحف لزوار شيكاغو، وذلك بما ينطوي عليه مبناه من براعة في التصميم، ودقة في التنفيذ، وأصالة في مواد البناء.

فهو مبنى طوي قديم تعلوه قبة ككرة السلة قطرها 5.4م، وتتدل على أجزائه دلائل ذات طابع تجاري تنتشر على طول الواجهة، تصور جوردان وأشخاص مشهورين. ويحتوي على ثلاث مستويات؛خصص أحدها للكافتيريا، والثاني والثالث لتناول الطعام ومراكز الخدمات.

وللمبنى مدخل مركزي يحتوي على مظلة سوداء يمكن للزائر من خلالها رؤية مستوى الكافتيريا وعمل التجهيزات الكائنة ببئر السلم. وقد نفذت أعمدة البنى والكمرات من الحديد الزهر وطلبت بالكروم الأصفر، وتم إبرازها بتثبيت صف من أضواء الكوبلت الزرقاء التي تستخدم لمهايط الطائرات.

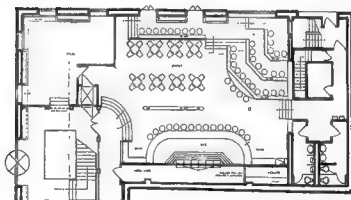
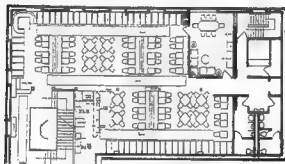
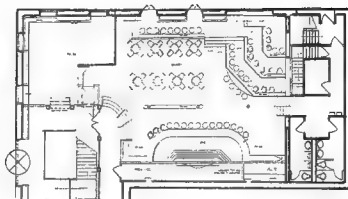
وبهذا المستوى توجد قاعة للفنون تحتوي على شاشة عرض تملأ فراغ الحائط الكائن خلف الكافتيريا، وهذه الشاشة متعددة الأغراض؛ فتارة تستخدم في عرض الفنون وتارة أخرى تستخدم في عرض برامج الأحداث الرياضية، وقد اصطفقت مقاعد القاعة المصممة من الفينيل الأحمر والأسود على ثلاثة صفوف متتابعة تتابع مقاعد اللاعبين والصالات الرياضية، مما يسمح بالرؤية الجيدة خلال الفراغ، كما نفذت



الشكل - (323) شاشة العروض الفنية والرياضية

تصميم الطاعم

مطعم ميشيل جوردان — شيكاغو



الشكل ٣٣ (324) مساحات افقية لمستويات مطعم ميشيل جوردان بشيكاغو



الشكل - (325)
منظور داخلي



الشكل - (326) صور لبعض
أركان مطعم ميشيل جوربان



تصميم المطاعم مطعم المعرض الليلي – قرية جرينويتس – نيويورك

تصميم روزنبرج وكولب – نيويورك

سمي المطعم بهذا الاسم نسبة إلى البرنامج الثقافي التلفزيوني (المعرض الليلي) وهو رحلة خفية في المجهول.

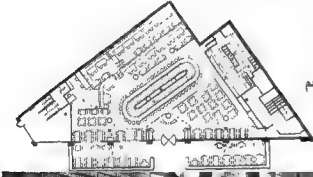
فما أشبه المطعم بمسرح معد للعمالء الجالسين في أي مكان ليستمتعوا بمشاهدة العروض الفنية من خلال تسع شاشات عرض حائطية للفيديو المرتفع فوق مستوى البصر.

والفراخ الداخلي للمطعم مظلم تماماً، كما هو الحال في المعرض الليلي وقد طليت الدوائر الكهربائية والسقف باللون الأسود؛ لتتواءم مع الجو العام للفراخ في المطعم. أما الأضواء المسرحية فمحمولة على شبكة معدنية من السقف غير المرئي.

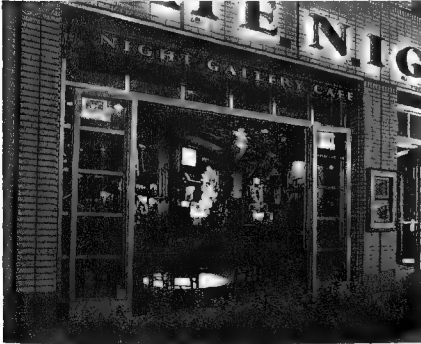
وقد نظمت موائد الغذاء على ربوة (منصة) عالية كي تسمح بمشاهدة أفضل بالنسبة لجمهور المشاهدين، وتتسع هذه الربوة (المنصة) لماثني مقعد؛ بالإضافة للكافتيريا المشبهة لحلبة السباق، والتي تسع خمسين مقعداً ومن أحد جوانبها يمكن مشاهدة المطبخ ومحطة الانتظار، وفي أوقات الذروة حيث الازدحام الشديد وامتلاء المطعم عن آخره بالعملاء: يمكن فتح الأبواب المنطوية لتكوين ممشى جانبي تحت مظلة الجمالون السوداء، يمكن استغلاله في إضافة مقاعد إضافية للعملاء في ساعة الذروة، حيث يسع أربعين مقعداً.

أما واجهة المطعم فيبلغ طولها ثلاثين متراً، وهي مضاءة بطريقة خفية باللون الأزرق الزاهي.

الشكل – (328) مسقط أفقي للمطعم



الشكل – (329) منظر خارجي



تصميم المطاعم

مطعم بوينج ستريك - شمال مدينة كانساس

لهذا الغرض، كما يوجد ثمانية شاشات تليفزيونية مبرجة بأضواء النيون.

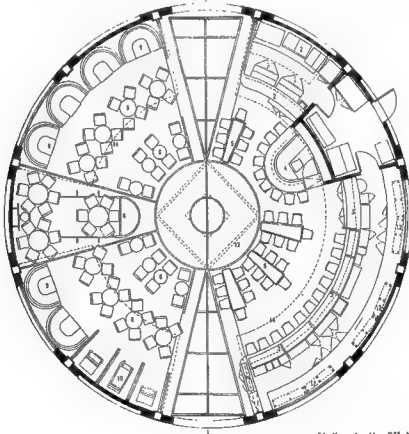
أما غرفة الطعام الرئيسية فهي مغطاة بالسجاد المرسوم عليه رسومات ملعب كرة القدم وألوانه، بينما وضعت بعض الموائد فوق فناء لكرة السلة ذو أرضية خشبية مكتمل بحلقة الشبكة. هناك موائد مرتفعة بمكان تناول المشروبات فوق أرضية بلاط موزايكو للزينة وهي موضوعة على الجانب المقابل للفراغ الدائري.

إن جزءاً كبيراً من الترفيه في جو المطعم يأتي من معرض المطبخ. حيث الجدران الرمامية ذات البروزات المطلية بالألوان الأحمر والأزرق والأصفر والأبيض، كما توجد أضواء مدلاة تضيف ضوء إضاءة للمكان.

تصميم/ مجموعة التصميمات أنجستروم

لقد صممت مجموعة «إنجستروم» للتصميمات الترفيهية «بوينج ستريك» وهو مطعم/ رياضي قومي. فقد أتاحت الفرصة للمصممين بالبدء من الأرض والارتفاع بالمبنى بمدينة كانساس الشمالية، فقد شيدوا هذا المطعم ومساحته 870² م على طراز ملعب كرة قديم منذ عام 1914 في بروكلين وهو على شكل استاد مصغر مبني من قوالب الطوب من العالم القديم، والتوافد ذات عقود متعددة الجوانب وبدعاعات معدنية.

وفي الداخل توجد إشارات لأجواء الأستاذ القديم. وبالعابق الثاني توجد مروحتان خشبيتان مطليتان بأضواء متجانسة مركبة بالسقف وهي تغير مع تغير ضوء النهار والليل بحيث تعرض الأحداث الرياضية على لوحة إعلانات مصممة



الشكل - (330) مسقط أفقي للمطعم الدائري

تصميم المطاعم
 مطعم بوينج ستريك - شمال مدينة كانساس



الشكل - (331) مدخل المطعم تعلوه لافتة «مباراة اليوم»



الشكل - (332) منظور داخلي للوحة الإعلانات والأحداث الرياضية التليفزيونية

الشكل - (333)
 أركان من مطعم وينج ستريك



الشكل - (334) منظور داخلي



تصميم المطاعم

مطعم بويننج ستريك - شمال مدينة كانساس



الشكل - (335) أرضية ملعب كرة السلة

تصميم المطاعم
مطعم بويننج ستريك - شمال مدينة كانساس



الشكل - (336) ديكورات الجدران والإضاءة الشبكية

تصميم المطاعم

مقهى جوردون بيرس - سان فرانسيسكو - كاليفورنيا

إن مناطق غذاء المستوى الثاني تتجه نحو مشهد النوافذ المقنطرة وما خلفها من مناظر تواجه الخليج الرائعة الجمال. وهناك منطقة المقهى بالمستوي الأول الذي يتسع لـ 40 مقعداً. وحيث إنه لا يوجد إلا ارتفاع قدره ثلاثة أمتار من الجانب السفلي للبلاطة العلوية، فقد استقطع المصممون قطاعاً من السقف، وبذا افتتحت منطقة الغذاء العلوية للرؤية من أسفل. وتشطيبات الجدران والأعمدة من الأسمنت الجبسي التي تكمل مناطق التجليد المكشوفة وتشطيبات أعمال المصنع الماهوجني.

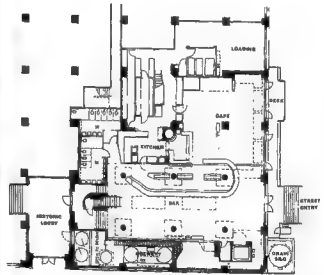
يؤدي طريق من الدرج إلى المستوي العلوي وغرفة الطعام التي تتسع لـ 180 مقعداً. المقاعد والولائم تتوفر للجلوس على الموائد ذات الأسطح الماهوجني أسفل السقف ذو الكمرات المكشوفة، والديريزين المعدني الأسود يبرز في المنطقة.



الشكل - (338) مجموعة الدرج المؤدية إلى المستوى الثاني

تصميم المعمارين المتحدون بسان فرانسيسكو - كاليفورنيا

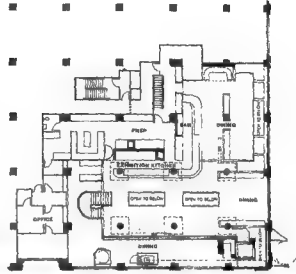
وهو يقع في مبنى مقهى هيلز برونز التاريخي بالضاحية الساحلية عند قاعدة جسر الخليج في سان فرانسيسكو - وتبلغ مساحة هذا المقهى / جوردون بيرس 4800م² إن العناصر الجديدة في الفراغ لديها الخامات التي تسمو في مستوى قوة الطوب وخرسانة المبنى القائم بينما تعمل على تطوير وتحسين النوق العام في نفس الوقت. وقد أدخل المصممون خشب الماهوجني ومكان تناول العصائر الجرانيتي والأرضية الخشبية والسقف في منطقة تناول الطعام، والمعادن السوداء المنتشرة خلال المشروع تشكل تجانساً بالبنى القائم مضيئة تطوراً رفيع المستوى وإتزاناً وتعقيداً. كان الغرض الرئيسي هو جعل فراغ (الكمرات المكشوفة والأعمال الطوبية) متروكة على حالتها الطبيعية حتى يمكن دمج بعض من هذه الخامات الزاهية مع التشطيبات.



الشكل - (337) رسم تخطيطي للمطعم المستوى الأول

تصميم المطاعم
مقهى جوردون بيرس - سان فرانسيسكو - كاليفورنيا

الشكل - (339) مسقط أفقي للمستوي الثاني

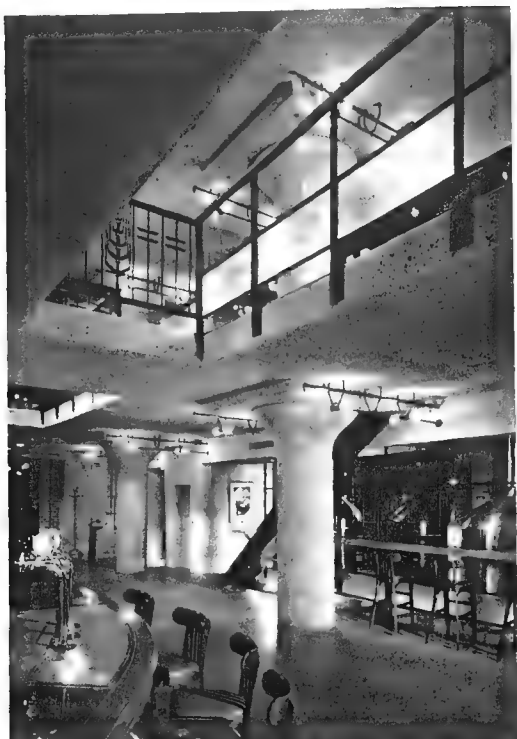


الشكل - (340) موائد الطعام



تصميم المطاعم

مقهى جوردون بيرس - سان فرانسيسكو - كاليفورنيا



الشكل - (341) فتحة القطع في الأرضية

تصميم المطاعم المطعم الترفيهي - دكتور جيكل ومستر هيد - نيويورك

تصميم / روزنبرج كولب - نيويورك

هناك دائماً غموض ورجية في معرفة الغيب، فالتصوير التشخيصي للموت وكذا أفلام الرعب وعروض التلفزيون التي تعاملت مع الرعب والفرع الذي أصبح الآن متعة، جعل من مطعم الدكتور جيكل ومستر هيد مركزاً ترفيهياً لحق بمثيله من المطاعم.

فالفراغ الذي أنشأه روزنبرج كولب من نيويورك والمكون من أربعة مستويات مع وجود قاعة ذات خمسة طوابق تضمن للعملاء مشاركتهم للعروض القائمة على جميع المستويات في هذا «النادي الخاص بالإنجليز» فكل طابق ذو طابع معين - فالصالون العظيم - والمكتبة - والديكور الداخلي الحشوي والجلدي «الأثري» والمطعم «بالتذكاريات» من المغامرات إلى الأماكن الغامضة أو مناظر الصيد. إن تماثيل أبو الهول ورؤوس الحيوانات والأقنعة لا تزين الجدران فقط ولكنها تتحرك وتحكي الفكاهات بينما تتبادل الحديث مع رواد المطعم.

وقد استخدم المصممون خامات حقيقية في جميع أرجاء المكان لخلق الجو المطلوب، فخشب الماهوجني، والأحجار

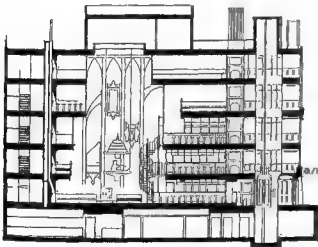
الجيرية والحديد المطاوع استخدمت في حمل درابزين الشرفات، كما أنشأت مجموعات الدرج المعدنية والحلزونية بطريقة مكشوفة غير مستترة في قنوات غير مرئية، السجاد المنقوش والأقمشة الشمية والقوالب كانت مستخدمة للزخرفة. كما ظهرت في بعض الأماكن هياكل عظمية مرتدية ملابس من أرملة قديمة عند الباب تعطي مظهر العصر الفيكتوري.

وعما يضيف إلى الجو المسرحي والشعور به الإضاءة المسرحية التي تبدو متشرة في كل مكان.

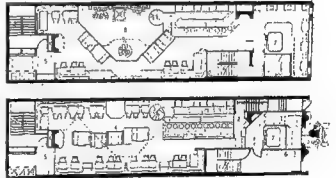
كما يوجد بأحد الأجنحة الممثلين مرتدين ملابس الحدم والطيارين وعلماء مجانين يجعلون الضيوف يشاركونهم في مشاهد المسرحية الغريبة.

ويستمتع الرواد بالتجربة عند ذروتها تحت إضاءة مبهرة وصوت وعرض مسرحي يمثل الدكتور جيكل ومستر هيد وظهور أحد الرواد في دور فرانكشتين.

إن برج القاعة المركزية يسمح بجميع الخطوط البصرية على جميع أرجاء المكان كما أنه يتقدم كخشبة مسرح عند المستوى الأرضي.



الشكل - (343) قطاع في المطعم



الشكل - (342) مسطبان القيان لمستويات المطعم المختلفة

بمخيار معماري.

وقبل الواجهات الزجاجية نحو الخارج لأنه كان يفترض بناء هيكلية شبكية مؤلفة من أربعة مثلثات ذات زاوية قائمة تكون أضلاعها متساوية ومائلة مع الزاوية القائمة عند الأسفل ويكون وتر المثلث متطابقاً مع الكمرة العلوية الرابطة كي يغطي المساحتين المربعيتين المتحدتين بصورة تناظرية بالنسبة إلى الزاوية المشتركة، وقد تطلبت هذه التركيبة الفريدة من نوعها تماماً نظاماً معمارياً مصمماً بشكل خاص.

وقد نفذت السقوف ذات القيسونات من الخشب الصفاحي مع كميرات متوازية وروافد ذات مقاطع عرضية غير معيارية لا تؤمن صلابة المجموعة.

ويتيح هذا النظام المستخدم التفلب على مشكلة الوصلات بالتطابق مع وصلات العناصر بواسطة قضبان معنوية لنقاط الوصل يتيح الإبقاء على الكميرات متصلة عملياً فتؤمن بالتالي الكمالية الاستاتيكية للمقطع.

غير أن التعقيد البنائي للصرح أوجب القيام بسلسلة من التجارب التمهيدية وقد أجريت اختبارات على مجسمات بالقياس الطبيعي في مختبرات الميكانيكا الإنشائية، وأثبتت النتائج أن نقطة الوصل الخشبية المكسوة بواتنجات الأيوكسي والقوادة بقضبان فولاذية هي تقنية أكيدة وموثوقة مع الوقت.

تصميم المهندس المعماري لوتشيني

يرتفع هذا المطعم في الهواء كطائرة ورقية، ومع أن المبدأ الأول للمهندسة المعمارية يكمن في طبيعتها الاستاتيكية فإننا غالباً ما نلجأ إلى تعبيرات فخرية شاعرية لتحديد بعض الصروح الاستثنائية، ولقد أضفى هذا المطعم مطعماً خاصاً ببنائه من الخشب والزجاج على هيئة «طائرة ورقية».

ويمكن عزو اختيار تكنولوجيا الخشب الصفاحي المفرد إلى الشكل المتكرر للسقف واتساعها والتي تتناسب معها تماماً مادة سهلة المعالجة في الورشة كالخشب، أما بخصوص الموهلات التقنية للمصمم فقد كانت غير قابلة للجدل حيث إن «لوتشيني» كان من بين أوائل المصممين في إيطاليا الذين استعملوا الخشب الصفاحي المفرد.

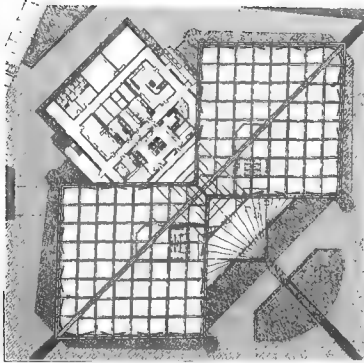
في البداية تضمن المخطط البنائي الإنشائي لوحين يستندان إلى أربعة أكتاف من الخرسانة المسلحة تقع بشكل تناظري عند الزوايا الأربع المقابلة للصرح، ولا يفترض في أعمدة المحيط سوى أن تساعد على تعليق الواجهات الزجاجية فيما بعد، ولأسباب تتعلق بطبيعة الأرض تم اختيار حل من لوحين شبيهين بمعين الأضلاع مضومين ومدعومين بواسطة شبكة من الأعمدة المتقاربة.

ويبرز انحدار الواجهات تميز هذا الصرح، ولكن لا ينبغي المبالغة في تصوير جمال هذا الأسلوب لأن الأمر في الواقع مرتبط

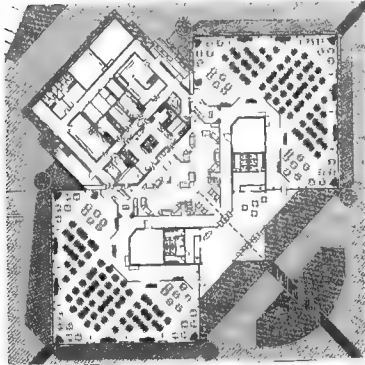


الشكل - (344) متفلور للسقف

تصميم المطاعم
مطعم على هيئة طائرة ورقية



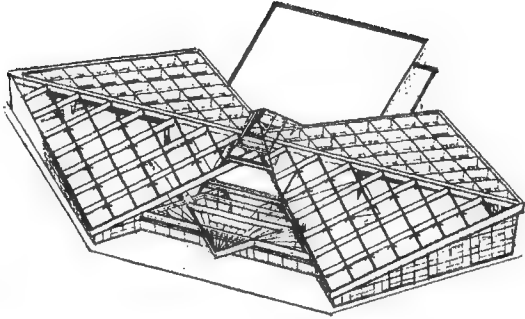
الشكل - (345) مسطح هيكلية السقف



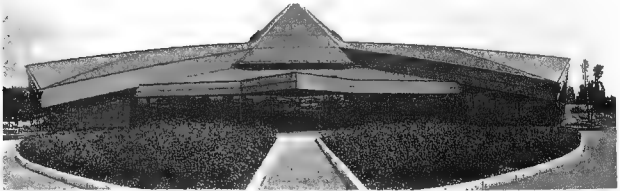
الشكل - (346) مسطح مطعم الشركة

تصميم المطاعم

مطعم على هيئة طائرة ورقية



الشكل - (347) أكسونوميترى للنظام الإنشائي للسقف



الشكل - (348)

يوجي السقف غير العادي المؤلف من زوايا ورؤوس وطيّات بدأوريغامي» ياباني. ولكن الالتباس في الشكل لا يقاوم إلا بزيادة السحر الممارس بواسطة اللغز الذي يحيط على الدوام بعالم الرموز، حيث يرغب العملاء دائماً في هندسة معمارية زاحرة بالمعاني غير العادية هو صرح رمز بمجمعه للاحتفال بالذكرى الخمسين لتأسيس الشركة.



الشكل - (349) استغلال ضيق المساحة في المطعم بكفاءة

وطلاء السقف باللون الأسود ووضع وحدات إضاءة صغيرة لإعطاء الإحساس بالنجوم في السماء، مع طلاء أجزاء منه باللون الرمادي الفاتح للتركيز على العناصر أسفلها.

- واستخدام المرايا في بعض الأماكن لعكسها فتعطي إحساساً باتساع المكان.
- وطلاء باللون الأسود مع طلاء شرائط أفقية بطلاء فلوروسيني يضيء بواسطة وحدات إضاءة فوق البنفسجية غير ظاهرة، وذلك للتركيز عليها.

أولاً: المقهى:

ويقع في مساحة صغيرة في أورو - تورنتو، وهو لتقديم المشروبات، وبه مطعم عائلي لتقديم المشويات، ويقول عنه المالك «لقد طلبت من المعماري تصميم مطعم عائلي بسيط وإذا به يرسم أشياء مجنونة ولكنها حازت حبي وإعجابي».

تصميم المعماري / زكريا غانم

اعتمد المصمم في كل من المقهى والمطعم على فكرة تصميمية واحدة؛ وذلك باستخدام أسلوب جديد ومتميز لكنه بسيط ومريح وقابل للتكلفة. وقد تحقق ذلك عن طريق استخدام أنماط غريبة ممثلة في تشكيلات مقتبسة من عمارة ما بعد الحداثة ومن العمارة المعاصرة مثل العناصر ثلاثية الأبعاد المتموجة، واستخدام الخطوط المنحنية التي تنعكس على المسقط الأفقي وحل واجهات الحوائط.

وقد تم تصميم الملاصق الداخلية بأسلوب تشكيلي بدلاً من إضافة ديكورات عليها وبذلك يصبح كل منها عنصراً تصميمياً في حد ذاته.

استخدام ألوان مختلفة متداخلة (مثل اللون الرمادي والأسود والأبيض والذهبي والأرجواني) ومزجها بأسلوب متميز لتحقيق التجانس بين العناصر الداخلية.



الشكل - (350) الابتكار والتميز في استخدام الخطوط المنحنية وتطويعها
لعدة استخدامات بالمقهى

ويتكون المقهى من صالة طعام تقليدية لتناول الوجبة الأساسية، وصالة أخرى لتناول وجبة الإفطار والأطعمة الخفيفة، ويتوسطهما مكان لتناول المشروبات وذلك للفصل بينهما.

ويتم الوصول إلى صالة الطعام من الردهة الرئيسية التي تحتوي على منطقة استقبال بها حائط ذي نهايات متموجة من اللون الأرجواني، وقد تم إبراز اسم المطعم باللون الذهبي وعليه رف زجاجي لوضع قوائم الطعام عليه عموداً على قضيب معدني على شكل زجاج من اللون الأبيض مثبت في كرة خشبية سوداء، وهو نموذج للأنماط الغربية التي استخدمها المصمم. والصالة مقسمة إلى مساحات مختلفة لتوفير الخصوصية مع الحفاظ على الانفتاح؛ وذلك عن طريق وجود منصة مرتفعة ورواق أعمدة منحني وكبائن خاصة.

أما منطقة الوجبات الخفيفة فهي أصغر حجماً من المطعم، ويمكن الوصول إليها عن طريق مدخل خاص لتفادي تقاطع الحركة بينهما.

ويتوسط مكان تناول المصائر كلتا المنطقتين، وهو على شكل منحنى يتسجم مع خطوط الأرض وباقي العناصر (مثل خزانة الملابس) على شكل نصف القمر، وفي مركزه رف يضاء عن طريق وحدات داخلية، وخلفه توجد مرآة كبيرة مائلة تعكس ما عليه.

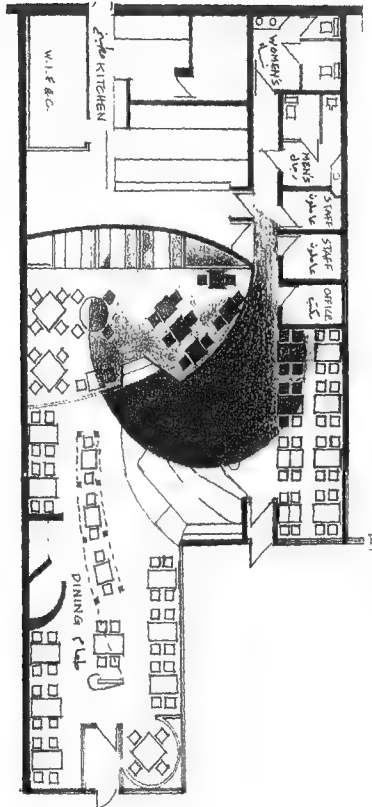
ومن الأشياء الغربية أيضاً حائط به شق رأسي يربط جزئياً عن طريق سلك سميك.

ثانياً المطعم:

وهو أحد فروع سلسلة جديدة من المطاعم، ويقع في أكثر التقاطعات ازدحاماً في تورنتو؛ لذلك كان يجب التركيز على إعطائه مظهراً متميزاً عن باقي السلاسل المنافسة، وجعله أكثر تعرضاً للشارع نظراً لصغر واجهته؛ وقد حقق المصمم ذلك باستخدام الأنماط والتشكيلات الغربية وتداخلات الألوان، وتم التركيز على التشكيلات الجدارية بألوانها المتضادة من ذهبي وأرجواني وغيرها.

ولتحقيق أكبر تعرض للشارع جعل المصمم الواجهة كلها من الزجاج الشفاف لإمكانية رؤية ما بالداخل، ووضع منضدة لتناول الطعام في محاذة المدخل، كما قام بوضع نخلة كبيرة أمام المدخل لجذب الزائرين.

تصميم المطاعم
مقهى ومطعم - تورنتو - كندا



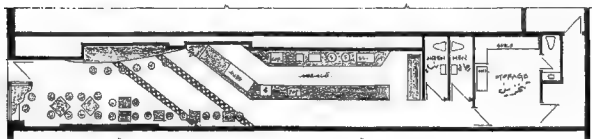
الشكل - (351) مسقط ارضي للمقهى

تصميم المطاعم

مقهى ومطعم - تورنتو - كندا



الشكل - (352) محاولة المصمم تقسيم الفراغ الداخلي لمواءمة الاستخدامات المختلفة



الشكل - (353) مسطحة أفقي

تصميم المطاعم مقهى ومطعم التيارات الهوائية «دأفون» بجانب الطريق

مؤسسة التصميمات / جودبرون

ويمكن للرواد الاستمتاع بالإعلانات السياحية ذات الطابع القديم والأشياء الجديرة بالذكر من التلوج والتزلج التي ازدحم بها فراغ المكان مع الموائد والمقاعد. ولتنوع وتغير المشاهد والمتاح فإنه يمكن للعميل الاندماج والاستمتاع بدفه مزارع كروم «وادي نابا» حيث تتواجد ترمشة حنب وبرجولا كمركز بصري للفراغ، أما المرحلة الأخيرة من الرحلة وهي العودة إلى الساحل الشرقي وإلى أعلى حيث القلنسوة ذات الديكورات المثلثة للوعاء الذي يحوي الاستاكوزا وشبك صيد السمك وفواكه حقول البحر والمنتجات الصناعية وأخشاب أصابتها عوامل التعرية والألواح الخشبية ومقاعد القباطنة وزورق مقلوب.

إن مكان تناول المشروبات المركزي الفاخر يذكر بالأناثة والعظمة التي تصاحب السفر بالسكك الحديدية - حينما كانت الطريق الأمل للسفر.

ويبدو الفراغ الضيق الطويل وكأنه عربة قطار البولان ذات الطراز القديم بمقاعد ذات غطاء الظهر الأحمر وهو اللون الخاص بالولائم، والسقف المنخفض، والمقرشات الباهتة، والستار النحاس القاتم الذي يفصل منطقة الجلوس عن مكان تناول المشروبات الطويل ذي خشب الماهوجني ذو التطعيمات الرخامية التي تمثل الأرضية ذات المربعات الرخامية باللونين الأسود والأبيض. ويمكن للرواد الاستمتاع بمشاهدة منطقة وادي الشمس من خلال النوافذ وهي مجاورة لمكان تناول العصائر المركزي الفخم أنها رحلة غذاء فريدة مصحوبة بالمغامرات على الطريق.

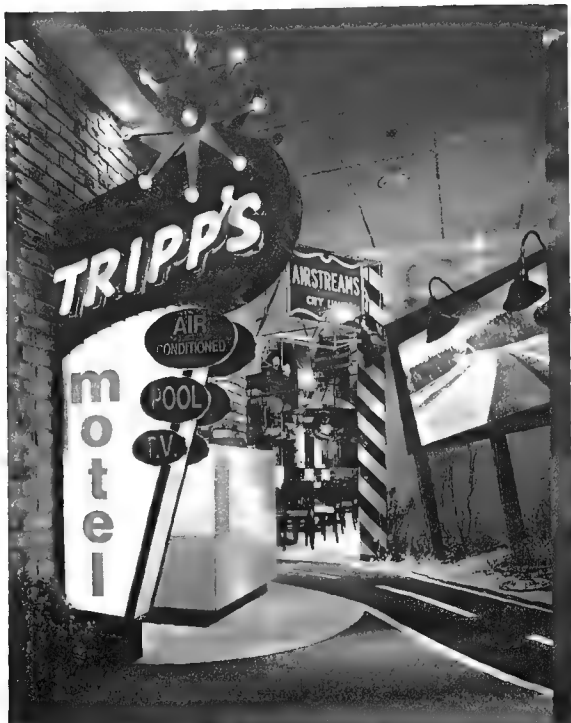
تستطيع رؤية الولايات المتحدة بأكملها ولن تبقي مغادرة أو ترك جذبية وراحة مطعم «أفون» فالرواد مدعوون إلى جولة غير رسمية مليئة بالمرح، حينما يتركون الطريق السريع المزدوج الممثل على الأرضية الأمامية، ويدخلون إلى المعجائب الخيالية لمطعم التيار الهوائي بجانب الطريق. يوجد عند المدخل لوحة إعلانات ضخمة مضادة لمشهد للطريق السريع وعند قاعدتها قلنسوات زخرفية صناعية. بالإضافة إلى ذلك هناك قطعة «معمارية» مغطاة بالإضاءة النيون. إن هذا المطعم كان فندق صغير بجانب الطريق أنشئ عام 1950 ويوجد فوق المدخل لافتة تشير إلى أن العشاء قد وصل إلى حدود المدينة بمطعم التيار الهوائي.

إن منطقة الغذاء الأولى ذات طابع وإحساس ورائحة (بجانب اللون) - لغذاء جانب الطريق الذي ما زال متواجداً على جانب الطريق الرئيسي السريع الذي يعبر البلاد طولاً وعرضاً كما توجد مقصورات تناول الطعام ذات مقاعد منجدة مرتفعة الظهر والأرضيات من البلاط الأبيض والكراسي ذات مربعات بيضاء وسوداء يمكن جلوسها إلى المناضد وقمتها مكسوة باللينزليم الرمادي وقد أضيفت لمسات هراء وصفر وأزرق لتضفي بهجة على الفراغ المرح.

يأتي بعد ذلك «في جولة التلوج هذه» زيارة إلى منتجع وادي الشمس حيث يظهر على السقف الأزرق السماوي قشور ثلجية، بينما الأرضية الفيتيل إلى أسفل في يابض الثلج.

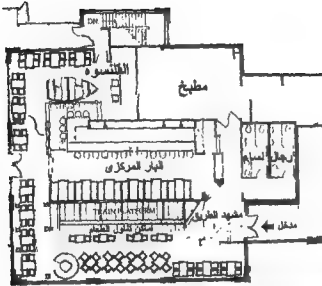
تصميم المطاعم

مقهى ومطعم التيارات الهوائية ددافون» بجانب الطريق



الشكل - (354) واجهة المداخل

تصميم المطاعم
مقهى ومطعم التيارات الهوائية «دأفون» بجانب الطريق



الشكل - (355) مسقط اقي للمقهى والمطعم
والفندق الصغير



الشكل - (356) الفراغ الطولي
المشابهة لعربة السكك الحديدية

تصميم المطاعم

مقهى ومطعم التيارات الهوائية ددأفونءء بجانب الطريق



الشكل - (357) صورة للمطعم ويذكراته

تصميم المطاعم مطعم سليفرماكس - سان جوزيه - كاليفورنيا

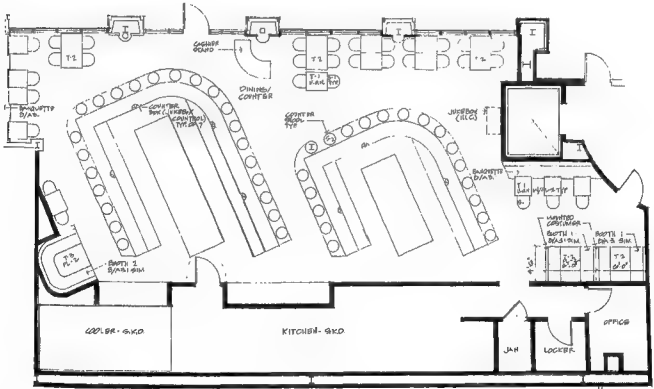
تصميم/ أرتجوني وروس، سان فرانسيسكو

وقد ساعد على ظهور المطعم بالمنظر الجلاب: تغليف الأسطح والأعمدة ببطقة معدنية لامعة؛ وكسو أسطح مناضد الخدمات برفائق معدنية؛ هذا بالإضافة إلى الأرضيات المزخرفة بما يشبه الرخام الأبيض والأسود المتشابك؛ والمقاعد المبطنة باللون الأحمر؛ والنظام اللوني الفضي والأسود. وأخيراً الرسومات الفنية التي تضيء على المنطقة رونقاً وبهجة، كما أنها تعد انعكاساً للتصميم الكلي للمطعم.

لكن أهم ما يتميز به المطعم، هو ذلك التصميم الانسيابي الذي يتيح لرواد المطعم فرصة الاستمتاع بالجمال، والمحافظة على الجدول الزمني للمطعم، والمعد مسبقاً.

يقع مطعم سليفرماكس في الجناح الجديد لمركز سان فرانسيسكو وقد استوحى في بناؤه طراز عام 1930م، تلك الفترة التي تعرف في تاريخ العمارة باسم «حقبة الحركة»، حيث تدفقت أنماط الأفكار والأعمال المعدنية الفنية التي تعد رمزاً للحقبة البنائية للثورة الصناعية التي تعد من أهم عزماتها دوام الشعور باستمرارية الحركة.

يحتاج المكان منحنيات متموجة تظهر وتختفي فوق منضدة التحضير والخدمات، ومهمة هذه المنحنيات هي الربط المعماري بين مفردات المطعم المختلفة.



الشكل - (358) مسقط أفقي

تصميم المطاعم

مطعم سيلفرماكس - سان جوزيه - كاليفورنيا



الشكل - (359) منظر عام لموائد الطعام والمقاعد المعدنية وكراسي مرتفعة

تصميم المطاعم مطعم ددسكوت للمشويات - جينولولو

تصميم / مجموعة هانس للتصميمات - كاليفورنيا

قام بتصميم هذا المطعم مجموعة هانس للتصميمات بكاليفورنيا وفقاً للاتجاه الكلاسيكي.

ويتلخص تخطيط المطعم في احتوائه على مائدة للخدمات ومنطقة لقصصات تناول الطعام، وفراغ إضافي مخصص للصالون والشرقة، تبلغ مساحته 1770 م² وعلى الرغم من أن هذا الفراغ غير رسمي إلا أنه قد حاز وما زال إعجاب السائحين ورجال الأعمال، ولعل التحرر من الروتين والانخراط من الجو الرسمي إلى الأجواء الطبيعية هو سبب هذا الإعجاب، أما مقاعد المقصورات فقد نفذت من الفينيل الكريسي اللون مع حاشية وشرائط حراء مصفرة، كما نفذت نهايات المقصورات من أخشاب البتولا والماهوجني بتشكيل ديكوري، بينما كسيت الأعمدة بالواح مقواة.

وعلى ثلاث جوانب من جوانب الفراغ نفذت نوافذ بولغ في اتساع قطر النافذة الأمامية، كي تسمح بجعل الفراغ تمتلأ بالضوء الطبيعي أثناء النهار، أما في المساء فيعتمد المطعم اعتماداً كلياً على الضوء الصناعي الذي يتم التحكم في درجة شدته

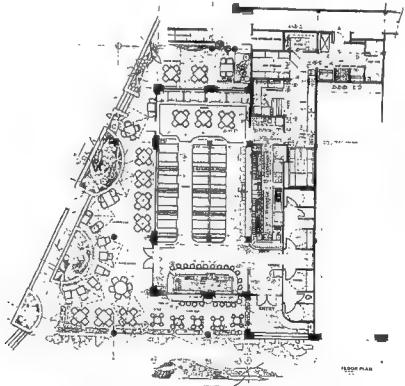
بواسطة جهاز كمبيوتر أعد خصيصاً لذلك، وأما الأبواب فذات قمة وقاعدة نصف قطرية لتقوية المظهر الغذائي للمطعم.

أما أسطح منافذ الخدمات فنفلت من الفينيل اللينوليم في حين كسيت أحرفها بشرائط مضلعة من الصلب الزخرفي الأسود والأبيض على الأرضيات ذات المربعات الجذابة الشكل.

ويتل من السقف الصندوقي (نصف القطري) تركيبات معلقة من أكواب اللبن مكسوة بخشب الماهوجني.

أما المطبخ الملئ بالنشاط والحركة فيقع خلف منضدة خدمات منطقة الغذاء، والسطح العلوي لمنضدة العمل والخدمات مصنوعة من الزنك، وتقوم مصابيح الكتب الحديدية الموجودة فوق منافذ العمل كمحاجز بصري بين العملاء والطباخين يواجه المدخل، وعند النهاية المستديرة لمنضدة العمل يوجد خزانة عرض للمأكولات البحرية يحيطها زجاجي. وهي توفر للقادمين من رواد المطعم بطريقة مبهجة معلومات عما هو متوفر وما هو طازج.

ونتيجة لكل هذه المظاهر أصبح هناك ديناميكية حائلة تستضيف رواد اليوم القادمين لتناول الغذاء.



الشكل - (360) مسقط أفقي للدور الأرضي

تصميم المطاعم

مطعم «دسكوت» للمشويات — هونولولو



الشكل - (361) مطعم سكوت للمشويات

تصميم المطاعم

مطعم شاك برجر ورول - أردمور - بنسلفانيا

وتعمل الأعمدة كبؤرة بصرية تضع المشروع داخل إطار عن طريق التافورة البيضاء الشكل بإضاءتها النيون؛ والمرابا المشكلة على هيئة صخرة، والزعانف الموجة - يعرضها خزائن علوية من رقائق الخشب.

أما النظام اللوني فمحايد تماماً؛ فبالإضافة إلى الألوان البيضاء والسوداء هناك المقاعد المميزة بتنجيد ذي لون جمالي، وعلى المقصورات المحاذية لخطوط النافذة يفتش الأرضيات مشمع بيج اللون ذو مربعات ذات نبرة سوداء أما الألوان السائدة فهي الخضراء الناعمة للأعمدة والسقف العائم والأصفر الذهبي الذي يظهر ملتقاً حول وفوق النوافذ في الحلف وعلى المربعات التي تزين الجدران.



تصميم/ هوخ بويد - مونكلير، نيو جيرسي

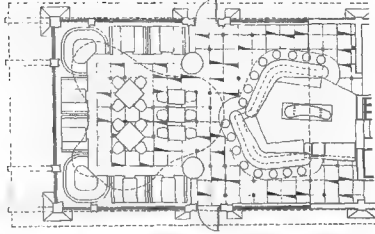
يتسع في أرجاء المكان طابع ومشاعر الخمسينيات مصحوبة بإيقاع التسعينات. فقد أراد المصممون إضفاء الروح الموسيقية للخمسينات والستينات على الفراغ، ولأن الميزانية كانت محدودة جداً، فقد استخدم المصممون الطلاء واللدائن الرقائقية واللينوليم على الأرضيات - وكثيراً من الباناس (الحزم الزيتية). وقد اتجه المصمم إلى الاستعانة والاقتباس من مسلسلات الكرتون والصور المتحركة ومظاهرها نظراً لأنها مليئة بالخيال والأشكال التي كانت سائدة شعبياً في الخمسينات والستينات وهي ما زالت قائمة حتى يومنا هذا.

ويلاحظ أن أسطح مناوئد الخدمات والموائد ذات أشكال وزوايا غير منتظمة تمثل نقوش جلود البقر، وأن الأعمدة المخروطية الشكل تدعم السقف الساقط الأميبي الشكل، وإن مصابيح التنجستين التي تضيء خلال الفتحات الضوئية الطرفية هي مصدر جذب المارة الذين يستطيعون الرؤية من خلال النوافذ الزجاجية التسعة الفتحات المحيطة بالفراغ.

الشكل - (363) منظر عام للأعمدة القمعية الشكل والسقف الهابط

تصميم المطاعم
مطعم شاك برجر ورول - أردمور - بنسافانيا

الشكل - (364) مسقط أفقي لمطعم
ومقهى شباك برجر ورول



الشكل - (365) منظر عام لمنضدة
الخدمات والموائد ذات الأسطح غير
المنتظمة الشكل والزوايا



تصميم المطاعم

مطعم كاديلاك وانس - ديفنر

يسع لـ 225 عميلاً يتناولون الطعام - استخدمت الصور والرسومات التي تعد رمزاً للتقدم الطائر على الغرب منذ بداية الخمسينات، وتتمثل هذه الصور في عجلات قيادة السيارات، وأحذية رعاة البقر ذات العنق والأسربة، ومقدمة السيارات الفاخرة، وأعضاء النيون؛ كل ذلك لإيجاد سمة تذكارية وطابع خاص للمطعم.

هذا، وقد أضاف المصممون سلسلة من اللافتات أعلى الكافتيريا على يسار المدخل، أما في جهة يمين المدخل، ويطول 30م من الفراغ فتوجد مقاعد للجلوس توفر موائد متفرقة عند النوافذ، وهناك سلسلة من المقصورات خلف الكافتيريا تشكل عوراً مركزياً في التخطيط.

أما منطقة إقامة الولايم في المناسبات المختلفة، فهي منجدة بأقمشة مكتظة بالألوان والأشكال الجذابة.

وفي نهاية الكافتيريا يوجد درج يؤدي إلى شرفة الطابق الإنساني، حيث الإطلال على المناظر الرائعة لجبال «روكي» وغرفة «جيمس دين» وهي مكان إقامة الحفلات الخاصة بالمدينة.

لقد أشار المصممون - بهذه التفاصيل ذات الإسقاطات الذكية، والتلميحات الخفية إلى التقاليد الأمريكية في تناول الغداء، وقد كان نتيجة بديهية لذلك أن يستحوذ التصميم على إعجاب زائري المطعم؛ من السكان المحليين، والسائحين الباحثين عن المرح.

تصميم / سمبل برون وبركس - ديفنر

يقع هذا المطعم في ضاحية ميدان «لاديمير» الشهيرة وتبلغ مساحته 1800م² قسمت إلى مستويين تبلغ مساحة كل منهما 900م².

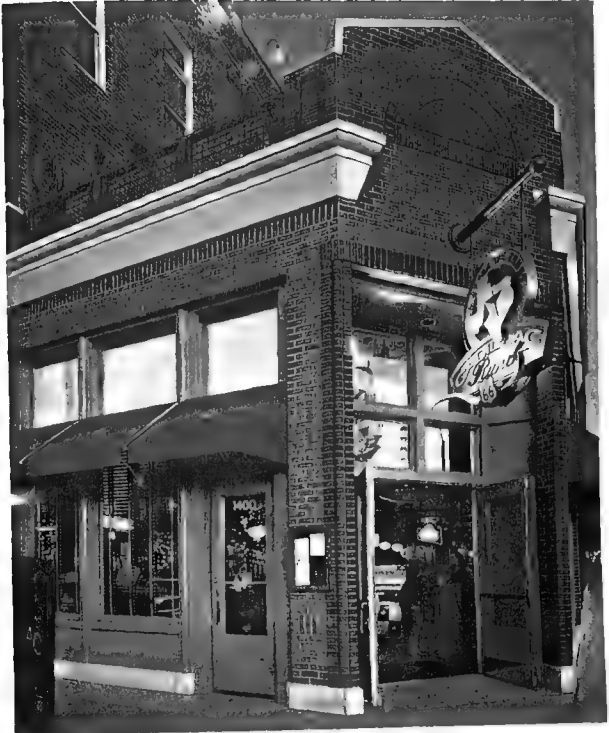
ولقد تمكنت هيئة التصميم من مزج المنشآت القديمة للمبنى بالإضافات الجديدة، ببراعة فائقة. وتتمثل مظاهر هذا المزج فيما يلي:

تنفيذ إفريز للمبنى المشيد من الطوب الأحمر كي يتفاعل مع المباني المتجاورة، بينما توجد مقصورات الأبراج فوق أركان المدخل بروز التفاصيل المعمارية لباني نهاية القرن العشرين، في جزء من فراغ للمطعم، وكذلك في الديكور الداخلي الجديد والمثير.

الحرص على وجود نوافذ كبيرة في جميع أنحاء المبنى؛ وجود لافتة أعلى المدخل بعنوان «الغرب الجديد»، وتعد هذه اللافتة دعوة جذابة لارتياذ المطعم؛ إذ يقصد بالغرب الجديد الغرب المتطور من الخمسينات، الغرب الذي يستخدم اليوم وسيلة للتنقل - سيارات الكاديلاك الفاخرة، بدلاً من الحصان والسرج؛ وهذا هو النمط الذي ظهرت بصمته على كل تفاصيل المطعم.

ينتمي المظهر الخارجي، للبيئة المحيطة، في حين يذخر الديكور الداخلي بمذاق خاص، فعلى امتداد الفراغ - الذي

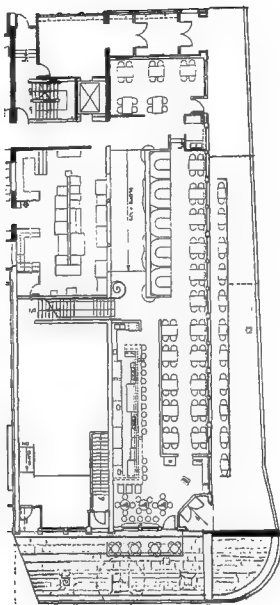
تصميم المطاعم
مطعم كاديلاك وانس - ديترويت



الشكل - (366) مدخل مطعم كاديلاك وانس - ديترويت

تصميم المطاعم

مطعم كاديلاك رانس - دينفر



الشكل - (367) مسقط عام المطعم

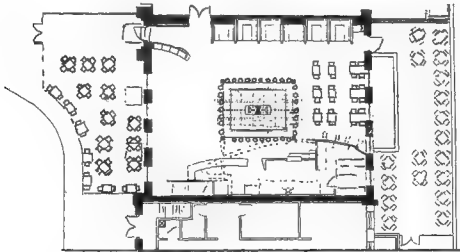
تصميم المطاعم مطعم فلات بينيز - دينفر - كولورادو

تصميم/ سميل برون روبرت

للغذاء وتركيبات الإضاءة.

وقد تم رفع وتدعيم مظلة الكافيتريا بقضبان من الصلب تشبه قضبان السكك الحديدية؛ وذلك لإظهار قطاع الطرفين الحديدية، كما تم استخدامها أيضاً سندا للأقدام في الكافيتريا. هذا وقد ساهمت الجسور العابرة الفوقية في إظهار المعدن والدرج الشبكي المؤدي إلى الميزانين العلوي، كما اتخذت أعمدة الإضاءة الممتدة بطول طريق المقصورات شكل أعمدة التلغراف التي كانت تحاذي خطوط السكك الحديدية - كل ذلك لإضفاء طابع السكك الحديدية على التفاصيل المعمارية للمطعم؛ لذا كان الذوق السائد بالمكان معبراً عنه بالأقمشة الزرقاء الداكنة، والأخشاب الحمراء والحديد الصلب المرصع بالعملات الإنجليزية القديمة والذي استغل في جل تصميمات المطعم، ومن أجل هذا تم تحديث نماذج من لافتات النيون العتيقة الخاصة بالإعلان عن أنواع المشروبات والمأكولات المقدمة في المطعم، وهذه اللافتات عبارة عن أشرطة ذات ألوان حمراء وزرقاء وصفراء وذات بُعد 4.5×4.5 م.

أنشئ هذا المطعم في محطة قطارات الاتحاد عام 1870 في الضاحية التاريخية بوسط مدينة دينفر، على مساحة تبلغ 840 م². وتشتمل الفلسفة المعمارية لهذا المطعم في استغلال المظهر الأصلي واستيحاء روح المكان؛ وبذلك تمثلت طرق السكك الحديدية بطريقة أفقية متباينة وأحياناً تفصيلية؛ فقد نظم الفراغ بإقامة كافيتريا مركزية ومقصورات على أحد جانبيه وعلى الجانوب الآخر ميزانين وموائد متفرقة حول المكان، وبإنشاء ميزانين فوق المطبخ لكسر حاجز السقف المرتفع إلى أعلى بمقدار ستة أمتار، ويقوم هذا الميزانين كمسقط خلفي ذي طابقين يتكون منهما المطعم، وإضاءة جو أكثر دفئاً وعاطفية على المكان، فقد تم تغطية الكافيتريا المركزية بمظلة من قماش تتلى من سقفها ثريا قطرها 1.2 م للتركيبات الضوئية. هذا وبلغ ارتفاع أعمدة الإنارة الكائنة بالمقصورات ثلاثة أمتار، وقد استخدم في الأرضية بلاط مشكلة من اللونين الأبيض والأسود ولا سيما في منطقة الخدمات بالجزيرة الوسطى



الشكل - (368) مسقط عام للمطعم

تصميم المطاعم

مطعم فلات بينيز - دينفر - كولورادو



الشكل - (369) مطعم فلات بينيز بدينفر يزينة نموذج قطار ويظهر الدرج الشبكي المؤدي للميزانين

تصميم / زاكاسياس

تنتشر سلسلة المقاهي هذه في معظم أنحاء العالم، وقد اختار المصمم (زاكاسياس) شاطئ ميرتل مكاناً لإقامة هذا المقهى لأنه أراد تشييد مبنى معاصراً ذي تركيز على موسيقى الروك مع طراز معماري كلاسيكي.

وقبل أن يقوم المصمم بتصميم وتنفيذ هذا المبنى أجريت أبحاث مكثفة عميقة على الأساليب المعمارية لقلماء المصريين وعلى مبانيهم وألحاحات التي كانوا يستخدمونها وعلى اللغة الهيروغليفية؛ مما وفر أساساً مكثف من تشييد مقهى الهارد روك مستوحى من الطابع المصري القديم، مع الأخذ في الاعتبار حرية التصميم، بحيث يدا وكأنه مبنى عصري عليه سمة القدم وليست تقليداً بحثاً للمعماريين المصريين القدماء، فكان التركيز الأكثر منصفاً على أماكن العرض التي تحوي التذكارات.

وقد ظهرت البصمة المعمارية المصرية القديمة جلية في أكثر تفاصيل المبنى المعمارية بدءاً من الشكل الخارجي للمبنى، حيث صمم على هيئة هرم تبلغ مساحته 5700م²، وارتفاعه 21م.

ويزدان هذا الهرم في موقعه بالتخطيطات الجمالية ذات المستويات المتدرجة، والنوافورات الهادئة، ووجود تماثيل من البرونز لأبي الهول على جانبي المدخل، هذا عن الشكل الخارجي، أما عن التصميم الداخلي فقد استوحى الأسلوب المعماري للمصريين القدماء في جل أجزاء المطعم.

فأول ما يجابهك عندما تقصد المقهى، مجموعة من الدرج، يبلغ عرضها 7.5م صاعدة إلى أعلى مودية إلى المدخل، حيث غرفة تناول الطعام الرئيسية التي تسع (250) عميلاً في الميزانين، بينما تقود مجموعة أخرى متسعة من

الدرج إلى المسرح الكائن أسفل مستوى سطح الأرض، ويضم هذا المسرح في أحد طرفيه غرفة لتناول الطعام مساحتها 3.9م²، وفي الطرف الآخر من القاعة تقع خشبة المسرح؛ كي يتسنى لمن يتناولون الطعام مشاهدة العروض المسرحية، فيجمعوا إلى لذة الطعام متعة المشاهدة، وقد زودت القاعة المسرحية بحائط زجاجي خلفي مصبوغ مساحته 4.2 × 4.2م يضاء بأضواء مختلفة ومتنوعة كالأخضر، والأزرق، والبيج، والأحمر المشرب بالزرقة والتركوإزي، وقد راعى المصمم ظهور السمة المصرية القديمة في هذا الحائط فنقش في منطقة القاعدة الحمراء لهذا الحائط رسائل بالهيروغليفية.

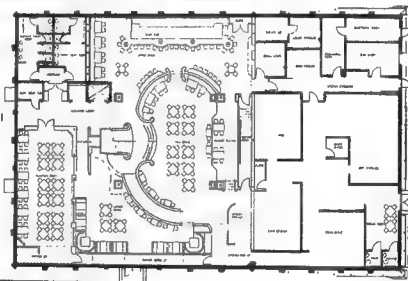
أما كافيتيريا المطعم فقد صممت من ألواح خشب الماهوجني فوق منصة خشبية تقع في الوسط بين مستوى مدخل الميزانين وغرفة الطعام الرئيسية، وقد سلطت عليها إضاءة قوية.

وإسعاداً في إضفاء الطابع المعماري للمصريين القدماء على شخصية المبنى المعمارية، فقد تم كسو غرفة الطعام بالحجر الجيري الضخم منقوشاً عليه حروف هيروغليفية ورسائل عامة هادفة، كما تم طلاء المكعبات والأخشاب والأحجار وسائل الأرضيات.

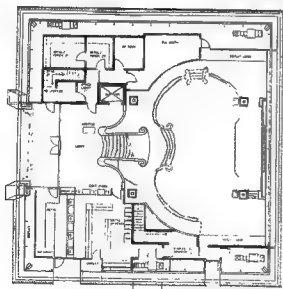
أما غرفة الطعام الجانبية فهي أكثر دفئاً وأكثر عاطفية؛ حيث السقف المنخفض والأرضية المغطاة بالسجاد والمقصورات المصطفة المبطنة نجامات ومفروشات ذات طابع مصري قديم، وفي غرفة الأنشطة التي بطنت جدرانها بال ألواح من خشب الموهوجني، أخضبت أنوار دافئة إظهاراً للطابع المصري.



الشكل - (370) منظور خارجي

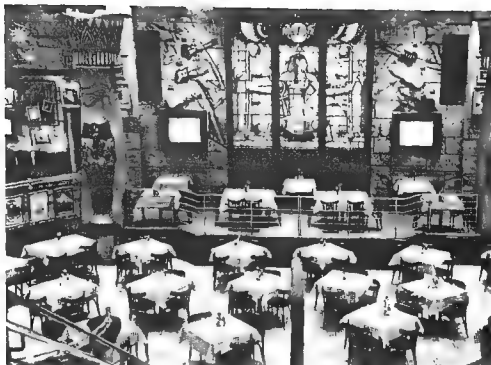


الشكل - (371) مسقط أفقي الدور العلوي



الشكل - (372) مسقط أفقي الدور الأرضي

الشكل - (373)
منظور داخلي



الشكل - (374) منظور داخلي



الشكل - (375) منظور داخلي



الشكل - (376) منظور داخلي

مطعم المشويات والألعاب النارية - جزيرة المرج - أورلاندو - فلوريدا

تصميم/ رابطة ميشيل المحدودة - شيكاغو

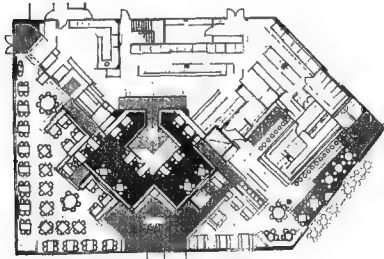
طوب المرصيف في منطقة المرور وكحد لمنطق السجاد الأسود. وقد فتحت الجدران المعدنية ذات التعجيدات جزئياً بواسطة الألواح مشكلة ومغطاة بأنسجة طبيعية قنابية خشنة، كما بطنت الجدران الداخلية بالخشب اللامع ذي الشرائط المائلة السوداء والصفراء.

وقد أقيمت الكافتيريا التي تتسع لمائة شخص بمطعم المشويات العالي الذي يسع 3000 مقعد ونلاحظ هنا أيضاً أن الحمامات تنتمي للمصنع، وهي انتقائية تماماً.

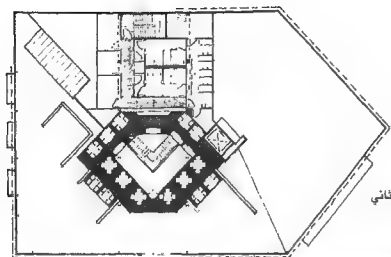
هذا، وقد استخدمت الإضاءة الصناعية خلال المكان بأكمله مع غرويات هلامية ملونة لإبراز أشكال مجموعة الألعاب النارية الزائفة. كما استخدمت الإضاءة بالنيون لإظهار تفاصيل أعمال النحت لليافطات وتذكيراً بالأسطورة.

هذا المشروع جزء من مؤسسة ترفيهية ليلية تسمى «جزيرة المرج» تقع مجاورة لعالم «والت ديزني» في مدينة أورلاندو. وقد نشأت المنطقة حول أسطورة الكاتب ميريويذر المرج، ومن هنا فقد خطط المطعم حول أطلال التحصينات المهدامة، بني من الطوب المستعمل محاطاً بميزانين مسطبة من الخشب والحديد. وقد تمت التفصيلات البنائية باستخدام مفردات الجمالونات المفتوحة والأعمدة المتشابكة لتطبيق معمارية الأسطورة، وقد تجمع كل ذلك في الأفاض المشوهة لبرج الساعة القديم الذي أصبح ثريباً مدلاة في وسط الفراغ 10.5م.

وقد استخدمت خامات صناعية خلال المكان بأكمله؛ فعملت الأرضيات واستعملت كتل من خشب الصنوبر مع



الشكل - (377) مسقط أفقي للمستوي الأول



الشكل - (377) مسقط أفقي للمستوي الثاني

الشكل - (378) منظر للمواثد المتفرقة



الشكل - (379) منظر لأحد أركان المطعم



تصميم المطاعم مطعم تاباس - برشلونة - شيكاغو

تصميم / مارف كوبري - شيكاغو

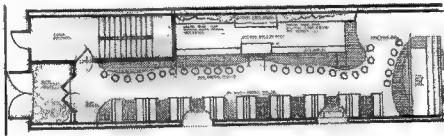
أنشئ هذا المطعم ليكون من أكبر المطاعم في مدينة شيكاغو، في تقديم الأكلات الشعبية الإسبانية، والمأكولات البحرية، وكان لا بد أن يتسق التصميم المعماري للمطعم مع نوعية الخدمة التي يقدمها (السمة الإسبانية). وقد وضع المصمم ذلك في اعتباره فاستوحى في تصميمه هذا المطعم، الروح المعمارية الإسبانية ممثلة في مطعم كاتالونيا الشهير.

ومن أجل هذا قام المصمم بزيارة لهذه المدينة الشهيرة قبل أن يضع تصميمه لهذا المطعم، مما كان له عظيم الأثر في حسن تمثله للروح الكاتالونية وخليط التأثيرات الملموسة في العرض الفني ومناظر المقهى، وكذلك للإثارة والروح الحديثة التي تفتقت في برشلونة في أواخر السبعينات. وقد ظهر ذلك جلياً في تفاصيل المطعم، حيث طلي من الخارج باللون الأسود، وأضيف المدخل بإضاءة مثالقة بواسطة ستة أحرف عملاقة يبلغ ارتفاعها 180 سم كما زين المقهى بنمط زخرفي رائع. ولإضفاء جو ينتعش بالحياة وينبض بالحركة، وضعت شرائط من أضواء النيون ويلاط الموزاييك الثري، ونفذت مجازات بالجدران والسقف، كما نفذت الجدران البارزة من بلوكات الطوب الأسمنتي المظلي، والتي زينت بملمصقات تم استيرادها من برشلونة.

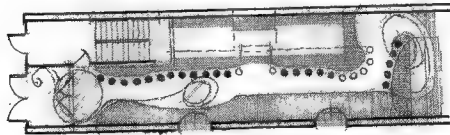
هذا، وقد أقيم المطعم على مستويين المستوي الأرضي، ويبلغ ارتفاعه 3.9م ويتسع لـ 65 فرداً، وقد غطيت جميع جدرانه بالجراج، وأحيط بالمرايا الموزاكية من كل جانب، وكان لأماكن تركيبات الإضاءة التي صممت خصيصاً للمطعم، الأثر الفعال، بما تحدته المرايا الزجاجية المحيطة بالمكان من لمعان. ويضم هذا الطابق بين دفتيه كاونترأ ضخماً لتناول المشروبات يبلغ طوله تسعة أمتار قد شيد من الخشب والنحاس. أما مقصورات الجلوس الخشبية فقد غطيت بأقمشة منقوشة بطريقة فنية رائعة.

وأما المستوي الثاني العلوي (مساحته 600م² ويتسع لـ 50 فرداً) فيحتوي على فراخ طويل ضيق أقيمت فيه مقاعد اختيارية تنوعت أشكالها: ما بين المقاعد النمطية الروتينية، إلى المقاعد البسيطة المنحورة من الروتينية ذات الطابع العاطفي، إلى صالون على طراز موائد الطعام، إلى المقاعد التقليدية لتناول الأطعمة. . وهكذا، ليتسنى لكل اختيار نوعية المقعد والمكان الذي يرتاح إليه.

وما يضفي على المكان مسحة الروعة والجمال، تلك الخطوط التمجعية للمقاعد، والتي تجعل المكان أشبه ما يكون بالناظر الساحرة للغابات المطيرة.



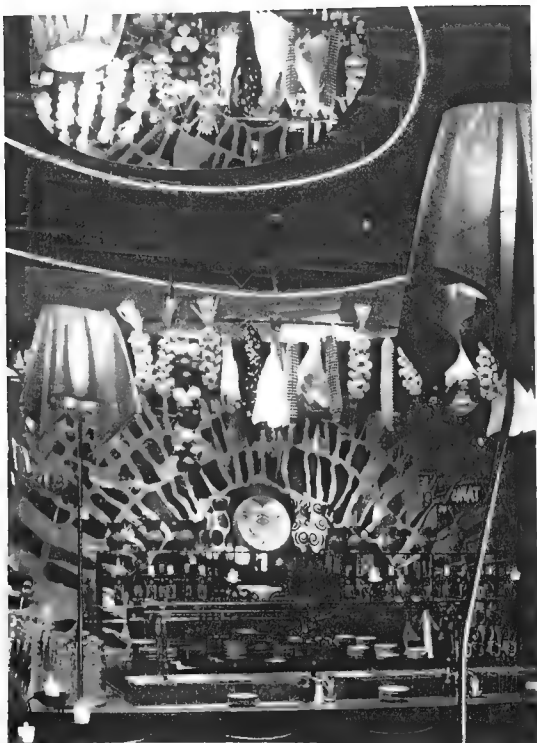
الشكل - (380) مسقط أفقي



الشكل - (381) مسقط أفقي

تصميم المطاعم

مطعم تاباس - برشلونة - شيكاغو



الشكل - (382) منظور داخلي

تصميم المطاعم مطعم ومقهى النهر الإمبراطوري - الدار البيضاء



الشكل - (383) منظور داخلي

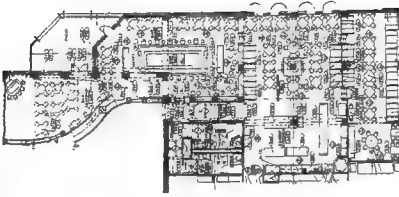
أما الأرضيات فقد نفذت من بلاط الأجر مع بروز خشبية في حين نفذ بلاط السقف باستخدام الألوان الحمراء والمبهجة وكذا الألوان البنية.

هذا وقد تم تقسيم السطح إلى قطاعات بواسطة

كلف أحد المهندسين المعماريين بتصميم مطعم ومقهى بالدار البيضاء، على أن يكون انعكاساً لروح بلاد شمال أفريقيا. ومن أجل ذلك، قام المصمم بجولة مكوكية زار فيها عدداً من دول شمال أفريقيا بالإضافة إلى جنوب إسبانيا؛ بهدف الاطلاع على أبرز ملامح البيئة في هذه البلاد، لانتقالها ثم تمثيلها في تصميم المطعم، مع الحرص على إضفاء الروح الكلاسيكية على الجو العام للمطعم.

ويعد البويفيه الفاخر المفتوح هو العنصر المركزي العام للمطعم وللتصميم معاً؛ فقد وضع على ميزانين مرتفع بحيث يمكن رؤيته من جميع أنحاء المطعم، وتزدان مناظر الأطلعمة على الموائد خلابة وبريقاً بالألوان الشربة التي امتاز بها المطعم، وينطوي اللون الكريمي معظم جدران المطعم بحيث يمكن القول بأنه اللون السائد بالمطعم، وإن كان يتخلله في الجدران الجصية عقود وكونت غير نافذة جميلة المنظر. وقد كان

إشثار اللون الكريمي على غيره من الألوان الأخرى؛ نظراً لأنه يضفي مظهراً مميزاً على حواف البلاط الإسباني والمغربي المستورد.



الشكل - (384) مسقط أفقي



الكمرات الممتدة من رؤوس الأعمدة إلى جميع الجهات المحيطة. وتشارك هذه الأعمدة أيضاً في تقسيم الفراغ الضخم للمطعم إلى قطاعات أكثر عاطفية؛ وذلك لأنها أقيمت على مسافات متساوية مكنتها من تقسيم الفراغ. وتظهر ملامح بيئة شمال أفريقيا جلية في معالم المطعم من خلال مراوح السقف وأشجار النخيل، والشيش الخشبي للنوافذ وأقمشة الكليم التي تغطي المقصورات والموائد والأواني الفخارية المغربية، والمنتجات الصناعية المتقنة خصيصاً لهذا المشروع.

وقد استخدمت المشغولات الزرقاء والخضراء على مناضد خدمات تقديم الطعام وعلى الموائد لتتماشى مع ألوان الأرضيات المصنعة من الحجر ومع السقف. وتوفر المقاعد المغطاة بأنسجة الروطان الخفيفة مظهراً آخر من مظاهر البيئة المغربية بجانب الحرائر والإضاءة المتميزة وتركيباتها المدلاة فوق الكاثيتريا.

ومن المظاهر الجذابة والشائقة في المطعم فتحات الإضاءة الطبيعية «والأسقف الأملودية» التي تصور بطريقة مسرحية مناطق الغذاء في المؤخرة.

الشكل - (385) منظر داخلي

تصميم المطاعم
مطعم ومقهى النهر الإمبراطوري - الدار البيضاء



الشكل - (386)
منظور داخلي



الشكل - (387) منظور داخلي

تصميم المطاعم

مطعم مانجيا - غرب كولومبيا

تصميم/ جونسون ومساعده

خلال الترافد نهاراً، والفتحات السقفية الضوئية. وقد تم ذلك بالتلاعب بالفراغ، وبالأستخدام الجريء والشجاع للألوان القوية.

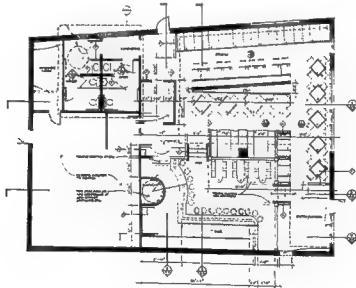
وتحقيقاً لجو معاصر من خلال العناصر البسيطة المتاحة؛ أضاف المصمم لمسات حرة من النحاس والحديد الذي لا يهدأ، وللإضاءة وتركيباتها في المطعم دور أساسي حينما يمل الظلام ليلاً في حين تقوم بدور مساعد نهاراً في حالة ضعف الإضاءة الطبيعية.

وقد حرص المصمم ومعاونوه على إضفاء الطابع الاحتفالي على فراغ المطعم بعناصر مثالية شائقة، ثم تنفيذها على أيدي أناس وفنانين محليين؛ وذلك كأعمدة «التوسكان» والإنريز الرسوم يدويًا.

ولقد كان لروعة التصميم الداخلي الفائقة من التأثير البالغ ما جعله متمماً للمطبخ «التوسكان» وما جعل المطعم مغرماً من بين سائر المطاعم التي تحيط به.

تبلغ مساحة موقع هذا المطعم 1080 م². وقد كان الموقع في الأصل مبنى يحتوي على مطعم قديم، فلما انتقل ملك هذا المبنى إلى مالك جديد أراد هذا المالك أن يضع تصميمًا جديدًا لهذا المطعم يجمع حسنتين ينبض بالحياة فيعكس طبيعة تغير المجتمع من ناحية؛ ويحافظ على سلامة وجوه المبنى من ناحية أخرى، مع الوضع في الاعتبار الميزانية المحدودة جداً التي رصدت لهذا العمل.

وكان لا بد أن يتصدى لتحقيق هذه المعادلة الصعبة (وهي تحقيق الأهداف المرجوة بتكاليف محدودة للغاية) مصمم ذو كفاءة عالية، فوقع الاختيار على جونسون وشركته للاضطلاع بهذه المهمة الشاقة، فعمل جاهداً على تحقيق الأهداف السابقة من خلال حرصه على إظهار العناصر الكائنة بالمبنى القديم؛ كالجدران الطوبية المكشوفة، والكمرات الخشبية التي تملأ السقف، وضوء الشمس المنهمر والمتدفق من



الشكل - (388) مسقط أفقي

تصميم المطاعم
مطعم مانجيا - غرب كولومبيا



الشكل - (309) منظور داخلي لقاعة الطعام وواضح إلى اليمين مقصورات الطعام

بخطوطها المصقولة تحمل تشطيبات التسعينات. وقد طليت هذه الغرفة باللون الأبيض العاجي وكسيت جدرانها بالخشب المصبوغ باللون الأحمر الزاهي، وأثبتت - بوفرة - بمقاعد للولائم ويئات معدني معاصر.

وقد حرص المصمم على أن يجمع بين غرفة تناول الطعام ومنطقة تناول العصائر والمشروبات؛ وذلك بتصميمه حديقة لتناول الغذاء تحيط بالغرفتين معاً وهو ما أوجد اتصالاً خارجياً وداخلياً بينهما، وهذه سمة من السمات المعمارية لمنازل مزرعة «توسكان». ويحتواه الحديقة على أشجار الزيتون والنافورات والورود، تتحقق فائدة مزدوجة حيث تحجب الأشجار والورود أنظار المارة عن التسلل إلى داخل الحديقة من ناحية، ومن ناحية أخرى تساهم هذه الأشجار في إضفاء الجاذبية على المكان فتشيع جواً مبهجاً وعاطفياً، مما يكون له أثره الإيجابي على العملاء وهم يتناولون الطعام.

هذا، وقد كسيت جدران المطعم بالبلاط السيراميك ذي اللون الأحمر والمصنع خصيصاً لهذا الغرض.

وقد نجح المصمم في أن يحقق انزاناً ديناميكياً لفراغ المطعم، فكان له أثر كبير في إنسيابية حركة تناول الطعام وسهولة إدارتها.

تصميم/ كاس كالدرسميث سان فرانسيسكو

لقد نشأ التفكير في إقامة هذا المطعم أول ما نشأ نتيجة جولة قام بها المصمم في إقليم توسكاني أقام خلالها في فيلا يرجع تاريخها إلى ألف سنة مضت. فلا غرو، إذن، أن نجد العناصر المعمارية لهذا المطعم تعبق بروح إقليم توسكاني الثري بالتخيلات العديدة المستوحاة من مزارع المنطقة المحيطة والمدن الجبلية. وتظهر هذه الروح جلية خلال الأسطر الآتية حيث نتعرض لتفاصيل المطعم.

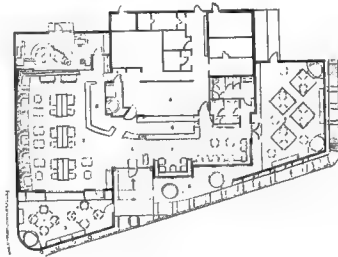
فهو عبارة عن غرفتين، إحداهما محيطة بالأخرى: أما الغرفة الداخلية فهي غرفة زجاجية مغلقة لإنتاج زيت الزيتون، وتمتد هذه الغرفة نقطة البداية للمشروع كله، وتشمل بؤرة المطعم، وتحتوي هذه الغرفة على زوجين من الرحاصنما من الجرانيت الإيطالي ويزنان أربعة أطنان، وذلك لعصر الزيتون وطحنه، ولهذه الغرفة واجهة زجاجية تبلغ مساحتها 27.2م² تحوي الآلات الهيدروليكية اللازمة للطحن والعصر والضغط.

وأما الغرفة الخارجية المحيطة بالغرفة السابقة فهي قاعة تناول الطعام، وتحتوي على أفران للشواء وموائد من الصلب للعملاء، ومقصورات مرتفعة. وتجاور هذه الغرفة منطقة تناول العصائر والمشروبات، وهي غرفة مقنطرة تميزت

تصميم المطاعم
مطعم فرانتوني - وادي ميل - كاليفورنيا



الشكل - (390) منظور داخلي



الشكل - (391) مسقط أفقي

تصميم المطاعم

مطعم فرانتوني - وادي ميل - كاليفورنيا



الشكل (392) منظور



الشكل - (393) منظور داخلي يوضح المطبخ

تصميم المطاعم مطعم سبازو ددال المنظر الجميل - بلقيو - سياتل

تصميم / ميشير شينج وشركاه

يوصف هذا المطعم بأنه شواية البحر المتوسط في التسعينات، وذلك نظراً لحوزته الروح الكلاسيكية الحديثة. ولذلك فهو يعد أحد المعالم الهامة للمباني التجارية في «بلقيو» وهي مدينة مطلة على مياه سياتل.

وقد كان تلاقي روعة البيئة الخارجية للمطعم مع روعة التصميم الداخلي ليشكل مآجاً جواً يبعث على الارتياح والمتعة والأريحية: حيث يستطيع رواد المطعم التمتع بمشاهدة التخطيط الأرضي الرائع خارج المطعم، بالإضافة إلى متعهم الداخلية المتحققة بمشاهدة المشاهد الفنية الرائعة ذات الأكوان العديدة.

وما زاد في روعة هذه المشاهد الفنية الداخلية، أن جمادى انمكاساً لروح الأعمال الفنية لأشهر رسامي وفناني القرن العشرين وخاصة في دول البحر المتوسط مثل

بالوبيكاسو وجوان ميرو، وهنري ماتيز، وفرناند بيجر.

هذا، وتعد الكافيتريا الخاصة بالمطعم والتي هي على شكل شريط، تعد المركز البؤري للمطعم؛ نظراً لتركيبتها الإضاءة المثالية التي ركبت بها والتي تأخذ شكل النجوم المتساقطة حلزونيّاً من السقف، ونظراً أيضاً لفن النحت المعدني وتفصيل أعمال الحديد المطاوع المعدنية والتي تنتشر خلال المكان كله، وقد كان لتباين تشكيلات هذه الأعمال المعدنية مع طراز البحر المتوسط أثر كبير في إظهار روح خاصة بالمطعم، وفي أن يبدو بشخصية فريدة. كما يساهم الضوء الطبيعي المنتشر بجميع أرجاء المطعم بالإضافة إلى الأرضيات المصبوغة باللون البني الفاتح تعزّزها الكمرات الخشبية البنية الفاتحة... يساهم كل ذلك في أن يبدو المكان مبنى مستقلاً إضافياً في مبنى آخر.

وقد استبدل بالأرضيات الخشبية في بعض المناطق،



الشكل - (394) منظور داخلي يوضح النوحة الجدارية لأشهر فناني القرن العشرين

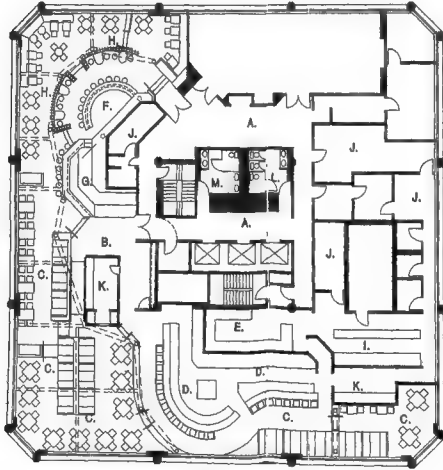
تصميم المطاعم

مطعم سبازو «دالمنظر الجميل» - بلقيو - سياتل

العميل أن الطبخ مفتوح على صالة تناول الطعام مما يمكن العملاء من الاستمتاع بمشاهدة الطبخ وأفران المشتعلة بالأخشاب. ويتميز ديكور المطعم بتدرج طبقاته؛ طلاء وأنسجة وقد تركت عن عمد طرطشة طلاء الكثير من تركيبات الإضاءة.

بلاطات ذات أشكال غريبة منتقاة أو مكسوة بنباتات من الطراز الشرقي.

وما يزيد في متعة العميل، تلك المقاعد البسيطة المصممة من خشب الماهوجني الملون، ذات الكسوة السوداء التي تساهم في نضاعة المواليد البيضاء؛ وإيضاً يزيد في متعة



الشكل - (395) مسقط أفقي

تصميم المطاعم مطعم كاب سيتي - شمال غرب كولومبوس - أوهايو

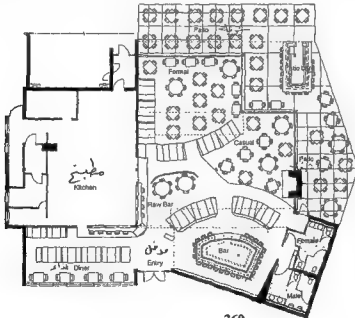
تصميم / مجموعة التصميمات - كولومبوس

كان هذا المطعم في الأصل صالة لتناول الطعام بقندق صغير خاص بمسائقي السيارات وتبلغ مساحة هذه الصالة 1800 م². وقد أعاد المصممون تصميمها بتقسيمها إلى خمس غرف صغيرة لتناول الطعام، كل غرفة لها نمط معماري خاص يتناسب ونوعية معينة من العملاء. هذا وتحوي كل غرفة على مائتي مقعد، كما صممت شرفة في مقدمة هذه الغرف لاستقبال الرواد القادمين لتناول الطعام، وفي حالة حجز الغرف المخصصة فإنه يمكن استغلال الشرفة مكاناً لتناول الطعام، حيث يمكنها استيعاب مائة وعشرين صيلاً.

ولقد أعيد طلاء الصدفه الأصلية للمطعم بلون عايد، وذلك حتى يمكن إظهار الخامات والتشطيبات الجديدة من ناحية وحتى تتباين ويمكن رؤيتها بوضوح من ناحية أخرى. وقد صمم باب المطعم على هيئة «طبق مكسور» مصمم من بلاطات حجرية مقسمة إلى أجزاء صغيرة، كما تم كسوة معظم أجزاء أرضية الخدمات ببلاطات الموزايك.

هذا، وقد اختار المصممون أربعة نماذج لتصميمات مختلفة للمقاعد فندوها كلها في قاعة تناول الطعام؛ مضاماة لها بأثاث غرف الطعام ذات الطراز الأمريكي. أما منطقة الولاكم فقد كسيت جدرانها برقائق خشبية (من خشب الأبنوس) مصبوغة باللون القرمزي. وقد قام المصممون بتركيب لافتات ضوئية من

- التيون مجمعة من أماكن عديدة في الأجزاء الرأسية من الغرفة. وبما يساعد على إرضاء الجاذبية على جو المطعم ما يلي:
- استخدام ألواح صلبة من الحديد غير القابل للصدأ في منطقة تناول الطعام وخصوصاً على جدرانها.
- انعكاسات أضواء التيون والإضاءة البارزة من الأسطح، والتي أوجدت شعوراً بالطاقة والإثارة.
- وجود بروزات من المعدن غير القابل للصدأ والكروم على جدران غرف الطعام؛ مما أوجد إحساساً بالفضامة.
- استمرار استخدام الألواح الرقائقية ذات اللون الأبنوسي والفستقي، على الجانب السفلي لجدران الكافيتريا.
- تصميم الكراسي المرتفعة الخاصة بالكافيتريا على حجمين مختلفين، وكذلك تغطيتها بالألوان الذهبية والقرمزية والسوداء.
- عدم اتباع نظام معين في ترتيب الكراسي تعبيراً عن طبيعة المطعم غير الرسمية.
- تغطية أرضية غرفة الطعام الرئيسية بسجاد مصنوع من خيوط النايلون تظهر عليه لمعة قوية.
- تصميم مرآة الطعام من وقائق سوداء ذات أحرف من المعدن غير القابل للصدأ، مما يساهم في ظهور الأثاث مصبوغاً بصيغة أثاث الخمسينات والستينات.
- تصميم تركيبات الإضاءة على شكل مصابيح مدلاة من أماكن مرتفعة؛ مما يجعلها تبدو وكأنها نجوم في السماء.



الشكل - (396) مسقط اقي للمطعم



الشكل - (397)
منطقة المواد والغذاء



الشكل - (398)
أركان من مطعم كاب
سيتي تظهر بها الأضواء
المدلاة لإضاءة جو
الخمسينات والستينيات
على ديكوراتها

تصميم المطاعم مطعم أتروسكا - سان فرانسيسكو

تصميم/ باكين أريجوني روس

يقع هذا المطعم بمركز رينكون جنوب شرقي السوق بسان فرانسيسكو وهو أحد مطاعم سان فرانسيسكو التي تحمل السمة اليونانية الإيطالية. ويسع هذا المطعم 142 مقعداً.

ويعد أهم معالم المطعم، هو ذلك المطبخ الاستعراضي المحاط بالزجاج والذي يظهر على امتداد جانب واحد من المطعم، كما يتركز المركز البصري للمطعم على قرن ضخم جداً ذي مدخنة راقعة مطلية من الجص يستعمل في شتى الأطعمة واللحوم. هذا مع وجود شوايات وأفران أخرى. ومع وجود المواد المعدنية ومناضد الخدمات المسطحة كلتاها بالأسطح الرخامية. وقد كسيت جدران معظم أجزاء المطعم بأخشاب السندان وأخشاب القيقب التي تظهر من خلال خشب الأبنوس بالإضافة إلى تزيينها بأشغال نحاسية، هذا وتساعد التركيبات الضوئية النحاسية في إضفاء الجاذبية والإشراق واللمعان على مناضد الخدمات ذات الأسطح الرخامية وعلى الدرابزين النحاسي والأرضيات الرخامية الملونة

بلون الأحمر.

وبالإضافة إلى مطبخ المطعم، يوجد المقصورات الممتدة بطول المطعم حيث أضيفت بأشعة أمطوانية وزخرفت جوانبها (المقصورات) بخشب الأبنوس، كما تحتوي على نبرات من الرخام على هيئة أشرطة ومربعات ملونة وحيث غطيت مقاعدها بما يشبه الجلد الأسود، وموائدها بأغطية بيضاء ممتدة بطول جدران الفراغ.

وقد تم تصميم مكانين لتناول المشروبات والعصائر أحدهما في المستوى السفلي، وقد خصص لخدمة عملاء المطعم ورواده، الثاني في المستوى العلوي، ويقدم العصائر والمشروبات والكوكيتل وغيرها.

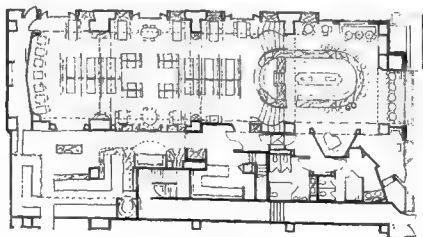
هذا، وقد برزت التقاليد اليونانية والإيطالية من خلال الصور الزيتية الجدارية (التي صممت خصيصاً لهذا الغرض)، ومن خلال أواني الزهور، والأوعية المعدنية الضخمة المعروضة في الفاترينات الزجاجية السوداء أمام المطبخ الاستعراضي.

تصميم المطاعم

مطعم أتروسكا - سان فرانسيسكو



الشكل - (399) منظور داخلي لآركان الطعام



الشكل - (400) مسقط أفقي

تصميم / المهندسون المعماريون (شاتلاين)

يعد مطعم (كليلز) أحد مصادر البهجة والمرح والخيال لرواده، وذلك أنه يجد من خلال تصميمه رحلة سفر فاخرة (برية، وبحرية، وجوية) يصبح فيها رواده إلى الأماكن ذات الجذب المرتفع. وذلك من خلال طراز فاخر من الأثاث الذي كان سائداً في العشرينات وحتى الخمسينات من القرن العشرين.

وتبلغ مساحة المطعم 5250م² وهو مبني على مستويين يعرض خلالهما العديد من المعالم الهامة التي يصبح فيها رواده خلال الرحلة للتخيلة.

وتبدأ هذه الرحلة من الردهة الضخمة المضادة طبيعياً، ذات الأرضية الرخامية المزخرفة والمشعة، محاطاً بالجدران ذات الألواح الساطعة التي تذكر العملاء بالسفن عابرة للمحيطات الأنيقة التي كانت سائدة في الثلاثينات من القرن العشرين. وبعد ذلك يوجد صناديق كبيرة فوق حائط حجري مرتفع، وكأنها معدة لتخزين الملابس والخفائب التي يحتاجها المسافرون خلال الرحلة.

وفي منتصف المطعم يوجد نموذجاً لسفينة ضخمة من عابرات المحيطات يتلئ من سقفها (المصنوع من ألواح ذات أنسجة خاصة عازلة للصوت) نماذج كبيرة لعدة طائرات، في حين تقع قاعة تناول الطعام في نهاية البني.

وبين الغرفة التي تعد نموذجاً لسفينة عابرة للمحيطات وقاعة تناول الطعام - يوجد مكان لتناول المشروبات والعصائر يوحى بجو الصحراء؛ فهو واحة فسيحة متضعة متقلقة جدرانها بالنحاس والاستنسل ستيل، يزينها عند الواجهة نقوش توحى بأمواج البحر، وعند قمة مكان تناول المشروبات توجد نقوش فنية يدوية جميلة.

وبعد ذلك توجد غرفة قطار الشرق السريع؛ وهي غرفة

جهزت لتعطي منظراً لذلك القطار الأوروبي الفاخر الذي كان سائداً في العشرينات من القرن العشرين. وقد كسيت جدران هذه الغرفة بشرائط خشب الماهوجني ذات تفاصيل فنية جمالية، وتحتوي جدران تلك الغرفة على حوامل جدارية للمصابيح الكهربائية، صنعت من النحاس، كما تحتوي على أرفف نحاسية علوية تحمل صناديق أثرية وحفائب وأمتعة جلدية.

هذا، ويحتوي الطابق الأول من المطعم على فراغ لتناول الطعام على هيئة شريط يبلغ طوله 30م؛ وذلك للإيجاء بالرحلة التي يقوم بها القطار السريع والمحطات التي يتوقف فيها؛ وأيضاً لتوضيح النقاط الهامة في عالم الطيران والسفن، ويتوفر الضوء في هذا الشريط الطولي من خلال مصادر رأسية، تمثل في تلك الشريات المدلاة من السقف؛ ومن خلال مصادر جانبية متمثلة في تركيبات الحائط الضوئية.

وفي نهاية هذا الشريط الطولي توجد مجموعة من الدرج تؤدي إلى مكان تناول المشروبات؛ وهو عبارة عن فراغ ضخم دائري محاط بمقصورات مبطنة بالجلود الحمراء المخرزة. وعلى جانبي مدخل هذا الفراغ تقف سيارتان فاخرتان أثريتان تحتوي كل منهما على ثلاثة إطارات (عجلات).

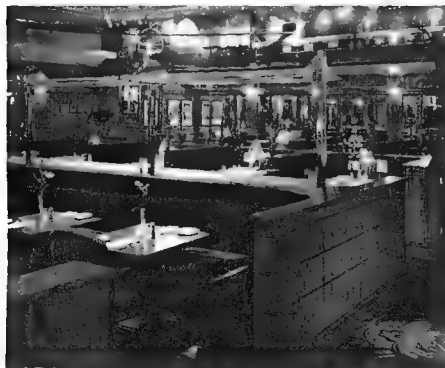
هذا وقد صمم سقف مكان تناول المشروبات والعصائر من الخرسانة المكشوفة المطلية باللون الأسود القاتم، مع وجود ألواح معدنية عازلة للصوت أما الإضاءة فمحملة على مجار مثبتة بالحائط.

وخلف هذا الفراغ الدائري الضخم (مكان تناول المشروبات) توجد لوحة ذات إطار من المرايا الخاصة ترمز لثورة السيارات الصناعية ولا سيما سيارات السباق التي كانت سائدة من عشرينات القرن العشرين وحتى الخمسينات. كما يزين حائط هذا الفراغ الأخضر القاتم لوحات للسيارات النادرة.

تصميم المطاعم
 مطعم كليدز شيفي تشايس



الشكل - (401) نموذج
 السفينة الضخمة عابرة
 المحيطات ونماذج
 الطائرات الكبيرة المدلاة
 من السقف بمركز
 المطعم



الشكل - (402) منظور داخلي
 لأركان تناول الطعام

تصميم المطاعم
مطعم كليدز شيفلي تشاس



الشكل - (483) غرفة قطار الشرق السريع الفاخر وتظهر نماذج خزائن الملابس والحقائب
ذات الطابع الذي كان سائدا في العشرينيات والثلاثينيات

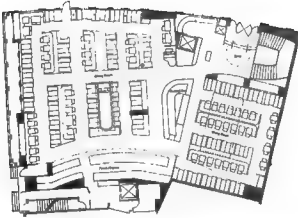


الشكل - (404) منظور داخلي
لكونتر تناول المشروبات

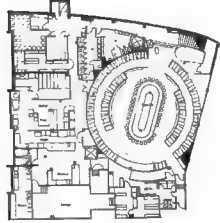


الشكل - (405)
منظور داخلي
لأركان تناول الطعام

تصميم المطاعم
مطعم كليدز شيفر تشاس



الشكل - (407) مسقط أفقي للمستوي الأرضي



الشكل - (406) مسقط أفقي للمستوي المنخفض



الشكل - (408) منطقة متصدة الخدمات البائرية والثريات مدلاة من السقف

تصميم المطاعم

مطعم ومقهى الجراج، جرينويستن فيلج - نيويورك

تصميم / مجموعة التصميم (إلياس)

يقع هذا المطعم (الذي كان في الأصل جراجاً) بضاحية جرينويستن بنيويورك، وهو محاط بمطاعم أخرى لخدمة السائحين ورواد عطلات نهاية الأسبوع، ولذا روعي أن يكون في هذا المطعم سمة خاصة تجعله ذا شخصية فريدة يتميز بها عما حوله من مطاعم أخرى، بحيث يكون في النهاية قادراً على استقطاب الجمهور وتلك السمة هي أنه يعبر عن أصالة الماضي.

فلقد بني هذا المبنى منذ مائة عام مضت، وكان في الأصل جراجاً للسيارات، ثم استخدم مسرحاً لفترة قصيرة. وأخيراً تحول إلى مقهى ومطعم. ولما تقرر تطويره حرصت المجموعة المصممة على أن يكون تطويره من خلال الرجوع به إلى ماضيه للمحافظة على أصالة الماضي وروحه، ولذلك فقد طلب من مالك المبنى أن يجدده ويصقله ويضفي عليه دفعة وجاذبية مؤسسات تناول الطعام التقليدية (القديمة) وكانت أولى خطوات الرجوع بالمطعم إلى أصالة الماضي، وهي تعرية الفراغ (البالغ مساحته 900م²)، بحيث يكون مقصوراً على الجدار الطويل الأصلي والأسقف الخشبية.

هذا وقد صممت مناطق الجلوس على أربعة مستويات مرتفعة (ليتمكن العملاء من مشاهدة عروض المطبخ المقترح - أحد المعالم الرئيسية في المطعم؛ من إعداد وتجهيز وطهو وشي الأطعمة)، وفي حين أقيمت غرف الراحة ومكتب المدير، والمقصورات فوق المطبخ.

ولدى جانب هذا يوجد مكان لتناول المشروبات والعصائر، خصص أحد أركانه للمشروبات كما توجد قنطرة ضخمة نحاسية فوق مكان تناول المشروبات لتهوة الشواية من

ناحية، ولتستغل مخزناً للأواني من ناحية ثانية، ولتكون مظلة رائعة لمكان تناول المشروبات من ناحية ثالثة، ويعد المطبخ والمناطق المحيطة به - كما أسلفنا - أحد المعالم الرئيسية في هذا المطعم، فقد نفذت أربعة فتحات مسطحة تفتح جميعها إلى أعلى تسمح بمشاهدة العروض الفنية، أو عروض المطبخ؛ من تجهيز وطهو وشي الأطعمة، وإلى خلف المطبخ توجد منصة خلفية توشي بالدفء والجاذبية.

وعما سبق نتبين أنه يمكن لرواد المطعم وعاملاته أثناء العروض الجلوس في مكان تناول المشروبات أو إلى الموائد المعدة على المستويات الأربعة السالف ذكرها، ولكن تتميز المقصورات الخاصة الكائنة في المستوي العلوي بأنها مزودة بجهاز للتحكم في شدة الضوء وبذلك يتمكن الجالسون فيها من تكييف البيئة المحيطة بهم كما يريدون.

وبالإضافة إلى المطبخ الذي يعد - معلماً رئيسياً من معالم المطعم - توجد منطقة تقع بين مكان تناول المشروبات والفراغات المخصصة لتناول الطعام، وتحتوي هذه المنطقة على نماذج نحتية لأدوات المائدة ومعداتها، وذلك في محاولة ناجحة من المصممين لإظهار اندماج الطابع المميز، كما أنه يمكن استغلالها مكاناً لجلوس 115 عميلاً في أوقات الذروة، كما يمكن إضافة أربعين مقعداً آخر خارج المقهى في حالة ما إذا سمحت الظروف المناخية بذلك.

ونظرة على فراغات المطعم نلاحظ أنها تميل كثيراً إلى البساطة، بحيث تبدو وكأنها مسكن ريفي بسيط وذلك يؤكد على مدى إصرار المصممين على استلهام روح الماضي ببساطته في تطوير المطعم، هذا ويتنقل من منتصف منطقة الغذاء ثريا شمعدانية لتحذ الفراغ رأسياً.

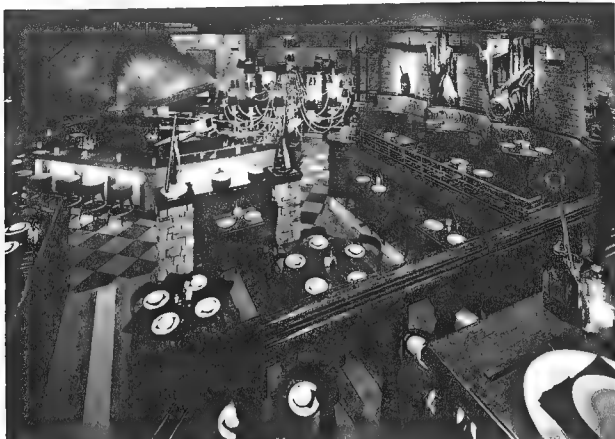
تصميم المطاعم
مطعم ومقهى الجراح، جرينويستن فيلاج - نيويورك



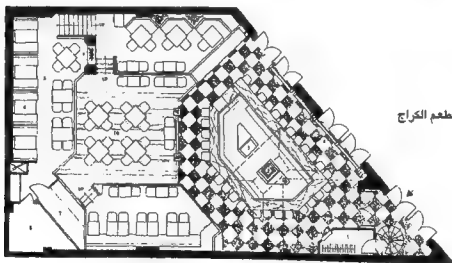
الشكل - (409) الريا الشمعدانية تتدلى من منتصف منطقة الغذاء

تصميم المطاعم

مطعم ومقهى الجراج، جرينويستن فيلاج - نيويورك



الشكل - (410) منظر عام لمطعم ومقهى الجراج والديرا الشمعدانية



الشكل - (411) مسقط لمقهى ومطعم الجراج

تصميم/ مجموعة هاتشي كولاسونو، ماريناديل D.S.A

بعد هذا المطعم (مصنع تناول الطعام) والذي يتسع لعدد من المقاعد تبلغ 120 مقعداً تجسيدا لفهوم فريد متميز في أسلوب تناول الطعام الياباني، وذلك من حيث كونه يجمع بين أسلوب المطاعم ذات بوفيهات الخدمة الذاتية (إخدم نفسك بنفسك) مع الخلفية المعاصرة للمخزن الصناعي.

وقد كان الموقع الأصلي لهذا (المصنع) في سانتا مونيكا، ولما أريد الانتقال به إلى هذا المكان الجديد البالغة مساحته 5500² م. طالب المالك هيئة التصميم باستحداث وإدخال العناصر ذات الألوان الزاهية - طبيعية أو صناعية وذلك كشمس كاليفورنيا في الجهة الشمالية الغربية لهذا المصنع والتي يكون جوها مغيماً في بعض الأحيان.

ويعد أبرز عنصرين في عملية التجديد هما: اللون، والأماكن الكثيفة أسفل السقف المفتوح المكشوف الخاص بالشبكات والأنابيب والمواسير والذمامات الإنشائية والتي قد تم طلاؤها جميعاً مسبقاً باللون الرمادي القاتم. وقد كان التركيز من جانب المصمم على اللون الرمادي دون غيره لغرضين؛ أولهما المساعدة على أن تكون المساحة الحالية محايدة (وذلك أن اللون الرمادي يعد رمزاً للعجاجة، من حيث إنه لون وسط بين الأبيض والأسود) وثاني الغرضين: تدعيم وتقوية الإحساس بجو المصنع أو المخزن.

هذا، وقد تم تجزئة أرضية المصنع الأسمتية بشبكة من الخطوط الذهبية الصفراء والحمرات كما تم نقش الجدران وطلاؤها بألوان عديدة ولكن يجمع بينها أنها جميعاً ألوان زاهية وأنها جميعاً أيضاً تحمل الطابع الكاليفورني، بيد أنه من الممكن تقليل درجات هذه الألوان الزاهية القوية، وذلك عندما تدعو الحاجة إلى ذلك.

وقد ذكر أحد المهندسين في تقرير له عن هذا المشروع نشرته مجلة "هو سبينايتي ديزاين" أن المصممين قد ابتكروا رسومات حيوية مزخرفة غير مستقيمة الخطوط، ثم ابتكروا طابعاً هندسياً معمارياً حركياً كانت الحاجة ماسة إليه؛ وذلك ضماناً لاستمرارية حركته.

هذا، ونلاحظ أنه في جميع أجزاء المساحة الحالية

(المحايدة) توجد تشكيلة متنوعة من المستويات والأشكال ثلاثية الأبعاد: بعضها مجسمات وبعضها قطائع (أي أشكال معدة للقطع كي يتم تكوينها) وهذه هي التي تحدد المساحات الفردية داخل المساحات الحالية الكلية، كما أنها تضفي الطابع الإنساني على أجزاء ومعالن المشروع.

يدخل العميل الرابح في تناول الطعام فتستقبله غرفة الاستقبال وهي غرفة منحنية الشكل تحتوي على نوافذ في حائطها الجزئي المقوس المدهون باللون الأخضر، ومن خلال هذه النوافذ يمكن للعميل رؤية المطعم وكذلك رؤية المستوي العلوي للمنطقة المخصصة للمقاعد. ويمتد الجزء الواقع بين البوفيه ومنطقة الفواكه والسلطات مع اتجاه المصاييح ذات الفولت المنخفض وأيضاً مع المنحنى الذي ينتهي عند بوفيه «سوشي» أما المواد المنخفضة الثمن فإن أهميتها تعد شديدة جداً حيث تعمل تعبيرات التصميم مؤثرة جداً.

هذا وقد استخدم بلايكه خشب البتولا في تصميم وتنفيذ مناخد الخدعة (الكوترات) والمقاعد الخاصة بالواد ذات المقعدين الطويلين مرتفعي الظهر، وذلك لإعطاء مظهر جذاب يتم باجتماع اللون الفاتح الخشبي في مقابل قطع الأثاث المنسجدة باللون الأسود. وتهدر الإشارة إلى أن هذا المظهر الجذاب الناتج من اجتماع لون فاتح مع لون داكن ليس جذاباً للجميع، فبينما يفضل بعض العملاء الموائد الثنائية المقاعد (والتي يتحقق التقابل بين لون مقاعدها ولون أثاثها الداكن) نجد بعض العملاء الآخرين يفضلون تناول طعامهم على المناخد المستقلة المغطاة بطبقة داكنة اللون تتناسب مع كراسي خشب البتولا الملونة.

- أما التركيبات الخاصة بثريات الإضاءة، فهي ذات فائدة مزدوجة إذ أنها لا تعد فقط مصدراً للضوء الغامر بل تساعد أيضاً على إيجاد مساحات للمقاعد، وتوحي باتساع المكان وكأنه بالمصمم وقد أحس بأن كل هذه العناصر الجذابة (من اللون والأشكال، والبوفيه) لا تكفي لتسليبة وإمتاع العميل؛ ولذلك لم يقتنع بما حققه في تصميمه من عناصر جذب، فأضاف إليه مطبخاً مفتوحاً مكشوحاً - يقع خلف البوفيه - لا يتوقف العرض فيه أبداً.



الشكل - (412) منظور داخلي



الشكل - (413) مسقط أفقي للدور الأرضي

تصميم المطاعم
مطعم تناول الطعام، هليو - واشنطن



الشكل - (414) منظور داخلي لقاعة الطعام

مطعم بير فينجم ددال فورنايو، كوتشينا - إيتاليانو - كاليفورنيا

تصميم / شركة باكين أريجونى

يعد هذا المطعم أحد مطاعم سلسلة «إل فورنايو» الشعبية المنتشرة في جميع أنحاء ولاية كاليفورنيا الجنوبية، ويلاحظ على هذه السلسلة أن كل مطعم فيها يتسم بسمة خاصة تميزه عن غيره من المطاعم، هذا على الرغم من أن مصمم جميع مطاعم السلسلة واحد؛ وهو شركة باكين أريجونى.

وقد افتتح حديثاً هذا المطعم (بير فينجم) حيث كان في الأصل مبنى قديماً يحوي بين جدرانه العديد من المشروعات التجارية التي فشلت الأمر الذي كان يحتم تغيير نشاط المبنى بما يتلاءم مع البيئة المحيطة به فكان التحويل إلى مطعم هو الاقتراح الذي لاقى قبولاً وارتياحاً من الجميع وهنا كان التحدي للمصمم: كيف يحول المبنى من مبنى تجاري مصمم مرقاً لمشروعات تجارية وشركات استثمارية، إلى مطعم يقدم وجبات غذائية للجماهير، وكان من التحديات التي واجهت المصمم: إزالة طبقات الصقل من جميع أنحاء المبنى؛ والعودة بالمبنى إلى روح الماضي؛ وأيضاً المحافظة على الهيكل الأصلي للمبنى وتصميمه، وقد نجح المصمم في التغلب على هذه التحديات، خاصة أولها، فكان أن أصبح هذا المشروع أحد النماذج الحديثة تطبيقاً للتخلص من طبقات الصقل والكشف عن أسطح المبنى.

أما المحافظة على تصميم المبنى وهيكله الأساسي والعودة إلى روح الماضي فقد نجح المصمم في تحقيقهما من أن أصبحت السمة الرئيسية التي يتسم بها هذا المطعم عما سواه هي العودة إلى روح الماضي واستجلاء خصائصه وتمثل ذلك في عدة مظاهر:

حرص المصمم على بقاء هيكل المطعم مكشوفاً؛ لهذا الغرض أولاً؛ ولإضفاء مسحة تاريخية على المساحة الحالية، ثانياً: النزعة القوية لدى المصمم نحو مواد البناء والأثاث القديمة كالمراد الترابية والطبيعية، والطوب، والسلال الخشبية المنسوجة. تصميم نوافذ المطعم كبيرة ومنزقة إلى أعلى ليطل منها رواد المطعم على الشارع الذي يضيغ بالحركة والنشاط والصخب.

تصمم سقف المطعم من النوع الجمالوني يحيط من أعلى بالمخبز الخاص بالمطعم.

تصميم واجهة المطعم واجهة طوبية، تقليدية، قديمة، ذات فتحات مقنطرة، وقد شغلت هذه الواجهة بأصص ملأى

بالزهور والورود حيث تعمل هذه الواجهة على الفصل بين الردهة الداخلية الواقعة خلفها مباشرة، والمقهى الواقع على الرصيف الخارجي، والذي تبدو عليه أيضاً سمة الماضي، وذلك من خلال الكراسي المنسوجة والمنابض المصنوعة من الاستنسليل والمنفطة بالزجاج، والتي تملأ الرصيف، كوسيلة لجذب أنظار المارة.

أما في داخل المطعم فإن أول ما نلاحظه هو بروز تلك النقاط السوداء المربعة - بحوافها الداكنة اللون على الأرضية المبلطة بالموزايكو الأبيض.

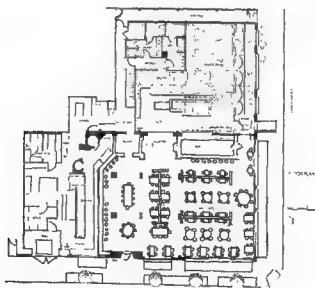
وأما مناخات الخدمه (الكاونترات) وغزانات العرض التبريدية (والتي تصنع أبوابها من الزجاج؛ لكي يسمح للجماهير برؤية ما بداخلها) فقد تم تغطيتها ببلاطات مربعة بيضاء هذا وقد تكامل سطح المطعم الأملس الصقيل من خلال الخزانات والنوافذ والأبواب والحليات والمصنوعة من الخشب الطبيعي، وأيضاً من خلال زيادة السلالات والمكابيل المشنية والأرفف والمخاطيط الحديثة السوداء وتركيبات الإضاءة الكروية الشكل الخاصة بالثرثيات مع مطعم آخر بجواره يحمل هو أيضاً سمة الماضي، والرمز من ذلك يبدو جليلاً، أما مناطق تناول الطعام فنلاحظ امتلاء سقفها بالكمرات الخشبية الثقيلة، والتي تستند على القواطع الداعمة والأعمدة المصنوعة من الطين (التييراكوتا) وقد حرص المصمم على ترك فتحات كثيرة تتخلل هذه الأعمدة وتلك القواطع؛ حتى يستمتع العملاء الذين يتناولون طعامهم بامتداد الجو أمامهم، ولئلا يشعروا بمحدودية مجال نظرهم، حين تعترضه الحدود الفاصلة والحواجز المصطنعة.

وقد تم إقدام أرضيات خرسانية ملونة على القطاعات الخشبية والحواجز الصنوبرية العقدية وتعمل هذه الأرضيات على الفصل بين بعض الكراسي الخشبية ذات اللون الفاتح وكذلك المنابض البيضاء وذلك في تشكيلات خاصة. أما إضاءة المطعم فقد تنوعت إلى نوعين إضاءة عامة غير مباشرة، وتمثل وظيفتها في أنها تصورغ السمات المعمارية في قالب درامي وإضاءة مباشرة أو موضعية، ووظيفتها تسليط حزمة ضوئية على كل منضدة.

وأما ديكور المطعم فقد تمثل في تلك العصور الفوتوغرافية ذات الأطر (البراويز) القديمة، وتنشر هذه الصور في أرجاء المطعم ولكنها تتركز بصفة خاصة في منطقة تناول الطعام.



الشكل - (416) منظور داخلي



الشكل - (417) مسقط أفقي



الشكل - (418) منظور داخلي لقاعة الطعام



الشكل - (419) منظور داخلي لمناضد الطعام

والفقرات التشيلية والمسرحية التي تعرض أثناء تناولهم الطعام فقد تم ترتيب المقاعد بما يحقق لكل من يتناول الطعام في أي جزء من المطعم حسن وسهولة المشاهدة، حيث تم ترتيب المقاعد في المنطقة الرئيسية المخصصة لتناول الطعام على ثلاثة مستويات متفصلة، كسيت أرضياتها كلها بالحجر الجيري، مع زخارف رخامية جميلة وديعة ويتعلق حول كل مستوى درابزين من البرونز أو من الأسستلسل على النحو الذي تفعله الأعمدة الخرسانية المغطاة بأخشاب الماهوجني المزينة برسومات ونقوش رائعة، أما المقهى الداخلي فيعد منطقة غير رسمية لتناول الطعام داخل المطعم (أي يمكن استخدامها كقاعة لتناول الطعام في أوقات الليرة).

ويرتفع هذا المقهى لأعلى حتى يتجاوز المستويات الثلاثة للقاعة الرئيسية لتناول الطعام، هذا وقد تم فصل البانوهات الجدارية الخشبية بخشب القيقب ذي العلامات الشبيهة بعين الطائر. وتوجد خمس مولد ذات مقاعد طويلة مرتفعة الظهر، وتمثل جداراً فاصلاً مقوساً منخفضاً حول مكان تناول المشروبات المرتفع والذي يسمح لحمة وأربعين مقعداً وقد وضعت ستارة قماشية شفافة يمكن غلقها حول واجهة المساحة الخالية؛ وذلك لإيجاد خلفية أكثر خصوصية للأسر أو الحفلات الخاصة.

وفي الطرف القصي من القاعة المواجهة للمدخل، توجد دة مرتفعة تستخدم في تناول الطعام حيث تسع اثنين وأربعين مقعداً.

وهناك ستائر لفواصل مصنوعة من الخشب تعمل على فصل بعض المناطق عن بعض؛ وذلك لإضفاء الخصوصية اللازمة في بعض الحالات كالأسر، والحفلات الخاصة، هذا، وتنسج الأرضية المكسوة بخشب السناج مع المواد المكسوة بخشب الماهوجني ذي اللون الرمادي الغضبي وكلا مع البانوهات المصنوعة من الخشب الهندي النسوج (الروطان).

وتعد الإضاءة عنصراً رئيسياً من عناصر الجذب في داخل المطعم الصيني وذلك أنها تنتشر في كل مكان في المطعم مع تجمعها بشدة في المرافق الاستراتيجية المهمة.

تصميم / صيفري بيرز، المعهد الأمريكي للمهندسين المعماريين - نيويورك

على أثر الشهرة الواسعة التي حظي بها مطعم الشواء الصيني في مدينة نيويورك، فقد طالب مالك المطعم المهندس المصمم (جيفري بيرز) بأن يتولى مسؤولية تصميم (مطعم صيني) في مقاطعة ثوث بيتش الشديدة الحرارة، والتابعة ليامي بيتش بولاية فلوريدا الأمريكية على أن يكون التصميم الجديد محتوياً على لسة جمالية إبداعية جديدة، وليس نسخة كربونية من مطعم نيويورك الذي حظي بشهرة واسعة النطاق.

وقد بلغت المساحة المخصصة لعمل المخطط التصميمي لهذا المطعم أحد عشر ألف قدم² (11000) على المصمم أن يستوعب من خلالها القاعة الرئيسية لتناول الطعام، والردهة الداخلية المنفصلة، والمساحات الخالية الخاصة بالمقهى، والمقهى الخارجي، ومطابخ العرض، ومطبخ التحضير والتجهيز، وأخيراً المقاعد التي يبلغ عددها أربعائة مقعد.

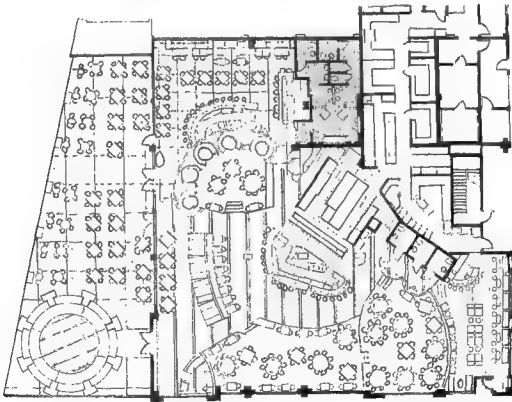
وقد حرص المصمم على أن يستوعب كل هذا خلال المساحة الأنفة الذكر بما يمزج بين كل هذه العناصر، بحيث تكون بعضها امتداداً لبعض من ناحية، ودون أن يفقد كل عنصر منها استقلالته من ناحية أخرى. وقد تم له ذلك بتغيير مستويات الأرضيات والأسقف الداخلية، وتفايدي عمل حواجز مرئية وواضحة، والاستعاضة عنها بالستائر القماشية والخشوات نصف الشفافة (البانوهات) والتي ظهر أثرها الكبير في إضفاء الخصوصية على المقاعد.

أما بالنسبة لأجزاء المطعم: فيتميز مقهى الرصيف (المقهى الخارجي) بالحرسانة الملونة، والمظلات السوداء اللدبية على المقاعد، والمناشد المصنوعة من الأسستلسل. ويعد المركز البؤري للتصميم الداخلي هو المطبخ الكبير الخاص بالعرض، وهو مطبخ متسع يحتوي على كونتر خشبي يلتف حوله من جميع جوانبه بما يجعله إطاراً خشبياً للمطبخ، وفوق هذا الكونتر الدائري توجد ستائر كبيرة مقوسة يتم إزالتها من الخلف.

ولكي يتسنى للعملاء الاستمتاع بكافة الأنشطة



الشكل - (420) منظور داخلي لاماكن تناول الطعام وكونتر تناول المشروبات



الشكل - (421) مسقط أفقي

الشكل - (422) منظور داخلي لمكان
تناول المشروبات ومنطقة المطعم



الشكل - (423) منظور
داخلي للاستراحة

تصميم المطاعم
مطعم الشواء الصيني - ميامي بيتش - فلوريدا



الشكل - (424) منظور داخلي لمكان تناول المشروبات ومنطقة المطعم

تصميم المطاعم

مطعم جين جا - واشنطن

المكسوة بالخشب تعد بمثابة قواعد للأعمدة الخرسانية المكسوة هي الأخرى بالخشب، وتحتوي القاعة على مناخد مكسوة برقائق من الخشب الطبيعي ذي درجة معينة من اللون في وسطه مع حواف سوداء اللون، وتنسق هذه المناخد مع البانوهات المصنوعة من الخشب.

وتعد القاعة مسرح العرض الذي يشتمل فيه عرض الأعمال الفنية والمصنوعات الشعبية الكورية، بالإضافة إلى تنسيق الزهور، هذا ونلاحظ أن مقاعد المناخد التي يجلس عليها العملاء منها ما هو مرتفع الظهر ومنها ما هو عادي (بلا ظهر) تم تنجيد المقاعد الطويلة المرتفعة الظهر وغطيت بطبقتها المنجدة برسومات ونقوش رائعة، أما المقاعد العادية فقد اكتفي بتغطيتها بطبقة جلدية.

أما أرضية القاعة فقد كسيت بسجاجيد صنعت خصيصاً لهذا المطعم، فجاه لونها حسب الطلب مزينة برسومات وألوان تتكامل مع رسومات واللوان أقمشة التنجيد الخاص بالمقاعد مرتفعة الظهر، وكذلك مع الأجزاء والتفاصيل الثانوية الأخرى. وأما إضاءة المطعم فإننا نجد أن الضوء المنبعث من مصادر الضوء في المطعم يشع في كل مكان حتى إنه يمتد إلى أسفل السقف المجوف القمر الإضاءة الجديد ويمتزج بالضوء الطبيعي الساطع المتدفق إلى داخل المطعم خلال ساعات النهار.

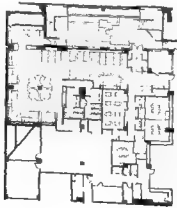
تصميم / شركة برينا بير جرسمان مانك - وجسومتين نان

يقع هذا المطعم ذو الطابع الكوري في واشنطن دي سي ويسع مائة وخمسين مقعداً، ويعمل على جذب الزبائن الذين يقطنون في المنطقة الراقية المحيطة به، وذلك لأنه قد صمم وفق ما تتطلبه الأطعمة التي يقدمها.

فمن أهم ما يقدمه من أطعمة طعام من الأطعمة الكورية التي يشتمل إعدادها على المناخد المزودة بشرايات «روستريك» وهي شرايات منزوعة الغطاء وذات تيار سفلي هابط، وتكمن وظيفتها في أنها تزيل الشحم والدخان، وقد تم تصميم المطعم بما يتناسب وتقديم هذا الطعام للعملاء، كما سيبدو من التفصيل التالي:

يحتوي المطعم على قاعتين؛ قاعة أمامية: وتحتوي على مكان لتناول المشروبات كسيت جدرانها بالجرانيت الأسود، في حين كسيت أرضيته بالخشب، كما تحتوي على أربع مناخد مزودة بشرايات «روستريك» على امتداد النوافذ الخارجية المواجهة لمكان تناول المشروبات والعصائر، كما تحتوي أيضاً على مقاعد طويلة منجدة بالرسومات والنقوش وعلى ست عشرة منضدة إضافية مزودة بشرايات «روستريك».

أما القاعة الرئيسية لتناول الطعام، فنجد أن (البوفيهات)



الشكل - (425) مسقط الخي

تصميم المطاعم
مطعم جين جا - واشنطن



الشكل - (104) منظور داخلي لماكن وأركان تناول الطعام

تصميم/ كريج جوردان، نيويورك

تتلى بمقاعد ذات حليات صغيرة عجلة منسوجة وذات لون أخضر قاتم، ولها وسائل تنجيلية حراء وخضراء.

هذا ويوجد سلم من خشب الماهوجني الأبيض المشرب بالصنفرة به درابزين حديدي مستورد من فرنسا، يلتصق هذا السلم بأحد جانبيه بالمطعم. وتكمن وظيفة السلم في نقل رواد المطعم إلى الطابق العلوي حيث الجو الأكثر راحة والمتحرر من الروتينية حيث إن الطابق عبارة عن منطقة أشبه بالردهة تتسع لخمس وسبعين مقعداً، كما أن هذه المنطقة لها مطبخ خاص بها أصغر حجماً قليلاً من المطبخ الرئيسي، ويتم في هذا الطابق تقديم المشروبات كالكاشي والكوكيتيلات والوجبات الخفيفة في جو روماني وبيئة حاملة يحيطها العديد من النباتات الخضراء والأضواء الصفراء والبنية اللون، والتي يحل محلها تياراً ضوء الشمس الطبيعي الذي يتسلل إلى الداخل من خلال النوافذ الموجودة في الحائط، وإمعاناً في التحرر من الجوّ الرسمي الروتيني فقد كان الحرص البالغ على وجود المقاعد في هذه المنطقة بصورة متناثرة غير نظامية سواء في المساحة الخالية المقروشة بالسجاجيد المتناثرة هي الأخرى أو في المنطقة ذات الأرضيات الخشبية الملونة باللون البني الداكن، وقد تمت معالجة السقف صوتياً بخشب مدهون يعمل على عزل الصوت.

أما الجوّ العام للمطعم فإننا نلاحظ أن انتشار أشجار النخيل المزروعة في الأصص في كل مكان في المطعم ومن حوله يضيف الكثير من الجمال والتناسق والغرابة للبيئة المحيطة.

وأما مصادر الإضاءة في المطعم فتتمثل في الحوامل الجدارية العتيقة الطراز التي تقع بين البانوهات ذات المرايا، كما تتمثل في الشرايات والمصابيح النحاسية ذات الظلال الحزيرية الخضراء والتي تشع ضوءاً يبعث على الدفء وهي كلها مصادر تحمل إلى حد كبير طابع القرن التاسع عشر وذلك على نحو ما حرص عليه المصمم في جميع أجزاء المطعم.

يميز هذا المطعم (الفيتنامي الفرنسي) بأنه يجمع بين ثقافات متعددة سواء من حيث أنواع الأطعمة أو من حيث أساليب طهوها. كما يتميز بالرجوع إلى الماضي واستلهم سماته الحضارية، فبنظرة على تصميم المطعم نلاحظ أنه قد استوحى العناصر الزخرفية والمعمارية التي كانت سائدة في أندونيسيا إبان الاحتلال الفرنسي لها في القرن التاسع عشر الميلادي، كما نلاحظ أنه يعتمد أيضاً على صور البطاقات البريدية القديمة وعلى الصور الفوتوغرافية العتيقة.

ويتألف المطعم من طابقين يقعان ضمن أحد المباني المجددة من شارع 57 بإحدى مقاطعات نيويورك، يضم الطابق الأول القاعة الرئيسية لتناول الطعام (والتي يمكنها استيعاب مائة مقعد) بجوار الشارع، في حين يقع المطبخ الرئيسي خلفها. وقد استلهم هذا التصميم وجود قاعة مصغرة داخل القاعة الرئيسية مع وجود شكل معماري «عقلى» شبيه بالشرفة العلوية، يمكن رؤيته خلف ملحق المبنى (الأوروبي الطابع) وحرصاً من المصمم على أن تبدو القاعة قديمة الطابع فقد راعى أن تكون الكسوات الخشبية من الأبلاكاج ذي الطبقات الخشبية وذلك حتى تبدو صورته ذات طراز قديم يشبه طراز القرن التاسع الهجري، وقد طليت هذه الكسوات باللون الأصفر مع طبقة صقل من البوليوريثين الأصفر عليه، أما الجدران فقد تمحّل أسفلها بانوهات من صغيرة خشب الماهوجني الملون، في حين تمحّل الجزء العلوي منها نوافذ مزدوجة مغلقة تعمل بشكل تبادلي مع بانوهات المرآة الزئبقية.

أما السقف فقد صنع من الصاج المضغوط والمدهون بطلاء بني مائل للحمرة مع تزيينه برسومات ونقوش بدئية، وتتلل من السقف المراوح الراسية لتلطيف الجو وقد استعاض بهذه المراوح عن أجهزة التكييف حتى يعيش العملاء في بيئة تكون أشبه ببيئة القرن التاسع عشر.

وأما الأرضية فكانت خشبية قروية ذات ألوان متعددة



الشكل - (427)
مسقط أفقي الدور العلوي



الشكل - (428)
مسقط أفقي الدور السفلي

الشكل - (429) منظور داخلي لقاعة الطعام





الشكل - (430)
منقولور باخلي
لجزء من
قاعة الطعام





الشكل - (431) منظور داخلي لقاعة الطعام

الشكل - (432) منظور داخلي



تصميم المطاعم

مطعم كوتشينا - سياتل

الخشب الصنوبري العنقدي الطبيعي. وأما منطقة تناول المشروبات والعصائر فهناك كونتر دائري يعد بمثابة شبه فاصل منخفض أمام المطبخ المفتوح.

وحراً من المصمم على الشخصية القومية للمطعم (وهي إيطالية) فقد عمل على ظهور ألوان العلم الإيطالي (الأحمر، والأبيض، والأخضر) في أجزاء المطعم مع التعديل البسيط لهذه الألوان ليكون مقبولاً من الناحية الجمالية. وقد ظهر ذلك جلياً في البياضات ومفارش المناشد، وفي الطلاء اللأني على السقف المتعرج في القاعة الرئيسية لتناول الطعام، كما برز أيضاً ونسبة أقل، في ألوان الكراسي المنسوجة والمنسوجة من خشب الروطان الهندي، حيث لونت باللون الأخضر الفاتح. كذلك تبرز الشخصية الإيطالية في المطعم من خلال ألوان علمها - على أعمدة المطعم الخضراء في أسفلها والموشاة في أعلامها بأطواق حمراء وصفراء. وإمعاناً من المصمم على أن يجلب إلى المطعم جميع الزبائن من مختلف مراحل العمر، فقد حرص على توفير مناخ مغطاة بالورق لرواد المطعم صغار السن مع تزويد بعض المناشد بأقلام وصاص وألوان للرسمين الناشئين أو الرسمين المحترفين الذين يحولهم في بعض أوقات الاسترخاء والمتعة القيام برسومات عابثة.

أما نوعية الأطعمة التي يقدمها المطعم فهي قائمة محدودة من الأطعمة السريعة والبيتزات والأطباق المجهزة كلية أو نصف المجهزة.

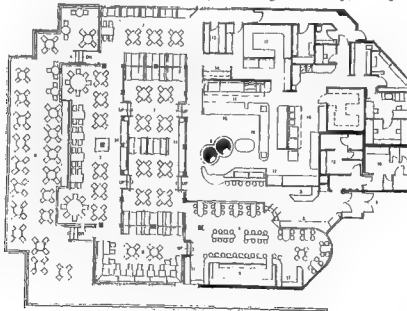
تصميم / ميشيل شينج وشركاه

هو مطعم إيطالي تم تأسيسه في سياتل عام 1988، وفي مثل هذه المطاعم التي تنسم بشخصية قومية غير البيئة التي يقع فيها المطعم، تكون هناك معادلة صعبة، تتمثل في كيفية الموازنة بين تحقيق المطعم لشخصيته القومية من ناحية والاندماج في بيئته المحلية التي يوجد بها من ناحية أخرى؛ إذ أن أي خلل في تحقيق هذه المعادلة الصعبة من شأنه أن يحول بين المطعم وبين تحقيق نشاطه.

وقد عمل المصمم على التغلب على هذه المعادلة بالتركيز على العناصر المعمارية الموحدة والتي تحقق الانساق بين البيتين: (البيئة القومية التي ينتمي إليها قومياً؛ والبيئة المحلية التي يقع فيها المطعم محلياً) مثل المطبخ المفتوح، والأفراق ذات الوقود الخشبي، والإثارة التي أوجدتها الأنشطة الطبخية المتعة بالحركة.

وقد عمل المصمم وشركاه على إضفاء الحيوية والحركة على جو المطعم (وذلك لتوفير جو مناسب للعائلات)، وذلك من خلال المطاعم المفتوحة، والتركيز على المساحات الخالية التي ينتشر بها ضوء الشمس الطبيعي تباراً ومن خلال الجدران المرسومة على الجدران وأيضاً للمصنوعات، ومن خلال الدراجات الهوائية المعلقة على امتداد الأواني الخاصة بزيت الزيتون، وهي أوان ضخمة جداً كما استبدل المصمم بالكراسي وقطع الأثاث الثابتة والغائقة، استبدل بها أساليب عادية مريحة لجلسة تناول الطعام تشع بالبهجة والرح.

أما مقاعد الموائد الفاصلة، والمزينة الظهر فقد صنعت من



الشكل - (433) مسقط أفقي

تصميم المطاعم
مطعم كوتشينا - سياتل



الشكل - (134) منظور ملحق للمطعم

تصميم المطاعم
مطعم كوتشينا - سياتل



الشكل - (435) منظور داخلي

تصميم المطاعم مقهى سان فرانسيسكو الليلي

تصميم/ شركة باكين أريجونني روس

في فندق سان فرانسيسكو البالغة مساحته 3400 قدم² مريعاً كان إسناد مهمة تغيير بنيته وتركيبه إلى شركة التصميم الأمريكية المشهورة «باكين أريجونني روس» وكان الهدف من هذه العملية هو إيجاد مقهى ليلي يبدو كما لو كان مقاماً منذ سنوات عديدة، هذا مع إعادة ترميم الهيكل الأصلي للمبنى وظلاله باللون الذهبي.

أما عن مجموعة الألوان والزخارف الخاصة بالمطعم فقد ركز فريق التصميم على الكسوة بخشب الماهوجني والأرضية القرميدية ذات الألوان المختلفة والاستخدام الحر للمرايا وبياض القشرة الخشبية وزخارف البياضات وتركيبات الإضاءة، وقد استعين على إبراز ذلك بالأعمال الفنية للرسامين الأمريكيين المحليين، فمن أبرز الرسومات الموجودة بقاعة تناول الطعام الرئيسية صورة رئيسية كبيرة وأيضاً صورة لثريا (نجفة) ضخمة تركز على قائم واحد في المقهى الأمريكي في امستردام.

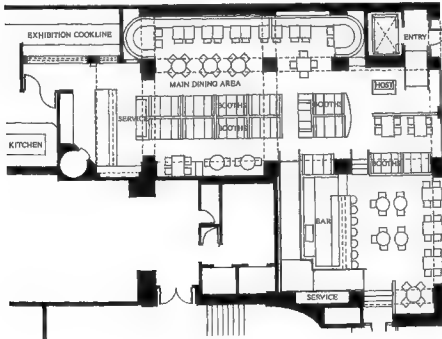
وتساعد اللوحات الزيتية الجدارية التي تعبر عن الحياة الخاصة بالمقهى، وأيضاً الحرارة الدافئة القوية المنبعثة من

الحاملات الجدارية للمصابيح أو الخاصة بالموائد ذات المقاعد المرتفعة الظهر الموجودة في القاعة الخلفية لتناول الطعام، يساعد كل ذلك على إيجاد جو من الدفء في أنحاء المطعم.

ولخلق جو عائلي توجد «خشبة مسرح» مضادة بألوان هادئة توجه نحو منطقة الطهو المكشوف حيث يتركز النشاط حول القرن الخاص بإعداد تجهيز البيتزا، وفي هذا القرن نلاحظ لمعان حاملة القدور المصنوعة من الحديد المطاوع مع القلايات التحمسية، مما يضفي على الطعام جاذبية ونكهة خاصة.

أما مكان تناول المشروبات والعصائر فهو يطل على قاعة تناول الطعام ومنه يمكن للعميل مشاهدة العربات الكبلية التي تشق طريقها لأعلى وأسفل.

وأما الجزء الخارجي للمطعم فقد دهن باللون الأحمر المؤكسد مسابرة لنمط المحال الأوروبية التقليدية المدهونة، هذا وتعطي المظلات الزرقاء، والمصابيح الكروية الشكل، والحروف الذهبية اللون المخصصة لأغراض الإعلانات والإرشادات، بالإضافة إلى الأصص التي تزرع فيها النباتات تعطي هذه الأشياء لهذا المقهى الليلي تأثيراً بصرياً قوياً على الشارع.



الشكل - (436) مسقط افقي

تصميم المطاعم

مقهى سان فرانسيسكو الليلي



الشكل - (437) منظور داخلي لأركان تناول الطعام

تصميم المطاعم مطعم كاتانا الياباني بمنطقة سوهو - نيويورك

تصميم/ المهندسون المعماريون إل بوجدانا وشركاه

يعد هذا المطعم الياباني الصغير البالغة مساحته 600 قدم² الواقع في شارع برنس بمنطقة سوهو بمدينة نيويورك بمثابة نموذجاً للمطاعم التي تقدم «الكايسكي» وهي إحدى طرق الطهو اليابانية التقليدية، والتي يتم فيها تقديم أصناف مختلفة من الطعام يتم إعدادها من قبل رئيس الطهاة في كميات صغيرة ولكنها كثيرة ومتنوعة لدرجة أنه يمكن أن تصل الأصناف المقدمة في العشاء الواحد من ستة إلى عشرة أصناف، مع العلم بأنه يتم تغيير هذه الأصناف بصورة يومية مساء كل يوم.

أما مقياس التصميم الخاص بالمطعم فهو مقياس ياباني بكل تأكيد حيث إن ما نلاحظه عامة على التصميم هو سمة الهدوء التي تنحس على معظم تصميمات المطعم، وأول ما نلاحظه من ذلك هو تلك القاعة الصغيرة التي تستوعب عدداً صغيراً من المقاعد لا يتجاوز الثلاثين ومثلها الحديقة فهي

صغيرة أيضاً لا تستوعب عدداً كبيراً وذلك في محاولة لإيجاد جو هادئ مريح وباعث على التأمل.

وقد استبدل فريق التصميم بالتكسية القرميد الأبيض والأسود، استبدل بها الأرضية البوتشر الموجود في العديد من المباني التجارية القديمة بمدينة نيويورك وهي عبارة عن صفائر متسوجة بطريقة يدوية من خشب الروطان الهندي، ولذا تم استلهاهم واستيحاء هذا الاختيار الأخير من صورة فوتوغرافية لأرضية ذات أغطية عشبية للموائد التي توجد في المنزل الياباني التقليدي.

وفي محاولة ناجحة لخلق جو هادئ مريح باعث على التأمل كجو الحدائق، فقد تم طلاء الجدران باللون الأخضر المائل لحضرة الزرع، كما تم تغطية النوافذ ذات الطراز العتيق لواجهة المطعم بستائر خشبية فينيسية (نسبة إلى مدينة فينيسيا الإيطالية) والتي لا تكمن أهميتها في تكملة صورة للمطعم التصميمية فحسب بل أيضاً تساعد على اتساق المطعم واندماجه مع المظاهر البيئية المحيطة به.

تصميم المطاعم

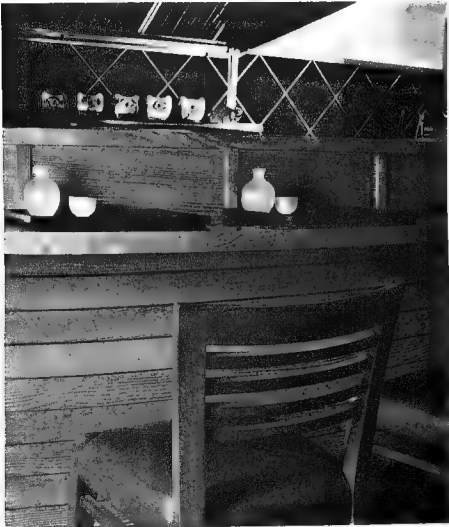
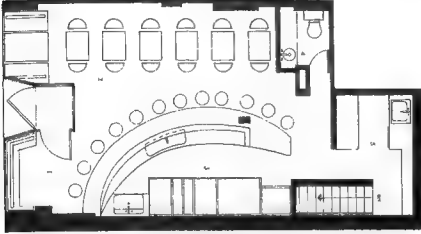
مطعم كاتانا الياباني بمنطقة سوهو - نيويورك



الشكل - (438) منظور داخلي لقاعة الطعام بمقياس ياباني لاستيعاب عدد صغير من المقاعد المتراسة بطريقة دائرية

تصميم المطاعم
مطعم كاتانا الياباني بمنطقة سوهو - نيويورك

الشكل - (439) مسقط أفقي



الشكل - (440) منظور داخلي
لركن طعام

تصميم / المهندسون المعماريون «شيا»

تشتهر مدينة مينا بوليس بالطعام الصيني الممتاز الذي يتم تقديمه بأسلوب الوجبات السريعة، وقد أسند إلى (المهندسون المعماريون «شيا») مهمة تطوير نموذج أصلي جديد لمطعم الشواء الآسيوي الواقع في أيدين برايدي، ولما كان التطوير ناجحاً فقد قرر تعميم هذا النموذج التصميمي في العديد من المدن والولايات المختلفة بالولايات المتحدة الأمريكية.

يحتوي المطعم على منطقة لظهو الطعام تستخدم للعرض المفتوح حيث يتم إعداد الطعام على مسمع ومرأى رواد المطعم، وهو الأمر الذي يحقق متعة كبيرة للرواد. وإلى جانب منطقة الظهو هذه يوجد كونتر للوجبات السريعة. كما ألحق فريق التصميم بالمطعم سوقاً صغيرة اختيرت سلعها بعناية كبيرة وتمثل في معظمها في السلع الآسيوية الممتازة، أما عن الطعام الذي يتم تقديمه فهو طعام معد مزجاً (توليفة) من خمس دول آسيوية.

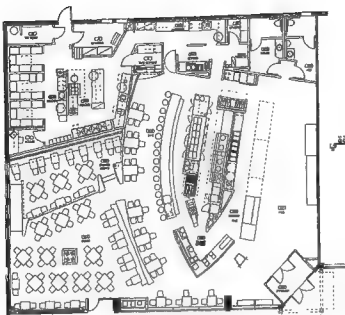
وبالنسبة للتخطيط اللوني للمطعم فقد عمل فريق التصميم على اختيار الألوان المحايدة بالجمع بين درجات اللون الأبيض المشعرة بالدفء ودرجات اللون الرمادي الداكن، مع درجات ألوان الخشب الطبيعي للتحجاسة وهي تتراوح بين أغطية المناهض الخشبية (ذات اللون الأشقر) وبين الفواصل الخشبية الجزئية التي تدعم المقاعد الطويلة المنجدة على المستوي الخاص بالدور المسروق، (وهو الطابق الكائن بين الطابق الأرضي والذي فوقه) وتنسم هذه الفواصل باللون البني، ويحتوي المطعم على مطبخ مكشوف ذي واجهة بها كونتر عرض خشبي وجرانيتي وزجاجي يتم إنارته من أعلى من خلال المصابيح الكهربائية المتتالية، وأمام هذا المطبخ يوجد عر ذو كثافة مرورية كبيرة فرشت أرضيته بسجاجيد سوداء أو رمادية مزينة بالرسوم والنقوش.

أما إضاءة المطعم فتنشر في جميع أرجائه باعثة الدفء والأمان وذلك من خلال المصابيح المتتالية العالية الهالوجينية ذات الفولت المنخفض.

تصميم المطاعم
مطعم الشواء الآسيوي - أيدن برايري - مينا بوليس



الشكل - (44) منظور داخلي لمكان الدخول للمطبخ



الشكل - (442) مسقط أفقي



الشكل - (443) منظور داخلي لكونتر
تناول الطعام السريع

تصميم المطاعم مطعم بيتيهانا - بيكاديلي - لندن - إنجلترا

تصميم / شركة المجموعة الدولية للتصميمات تورنتو - كندا

نتيجة خبرتها الطويلة بأحدث أساليب الطهو فقد لجأت إلى هذه المهنة وافتتحت مطعماً لها في وسط مدينة لندن، وعلى الرغم من استراتيجية الموقع وأهميته للمطعم كمؤسسة جماهيرية إلا أن خلو المكان حوله من المباني ولو مؤقتاً أفضى إلى عدة مشاكل تمثلت في شكل عام غير جيد لواجهة المطعم.

- جزء داخلي مجزأ

- مستويات متنوعة للأرضية

ولذا كان حتماً التفكير في التغلب على هذه السلبيات التي كادت تغطي على جودة الخدمة المقدمة مما كان يندثر بالخطر البالغ.

وقد عمل فريق التصميم على التغلب على هذه السلبيات بعدة أمور: تخصيص مساحات واسعة للترافد على كلا جانبي المدخل الأوسط ذي الأبواب الزجاجية، الاستعانة بالألوان الزاهية والأضواء القوية والتي توحى بالحركة والنشاط داخل المطعم بحيث يبدو الجو داخله كما لو كان في الشارع العام. معالجة المسقط الأفقي الدائري بإيجاد عمر مرصوف بالبلاط

القرميدي الأزرق يحيط هذا الممر بكافة أجزاء المطعم بحيث يأخذ هذا الممر العميل في رحلة عمت عبر المساحة الخالية حتى يصل به إلى نهايته.

وقد حرص فريق التصميم على توفير كافة مصادر الإضاءة لهذا الممر من مصادر طبيعية (مثلة في المناور) أو مصادر صناعية (مثلة في المصابيح الكهربائية الكثيرة المنتشرة عبر الممر).

- إيجاد ممر منحدر ذي شكل جميل في مؤخرة المطعم لتسهيل الانتقال بين مستويي الدور الأرضي.

- هذه الحركة الدائرية المتساوية التي يتحركها العميل من خلال هذه الممرات تجعله يشعر كأن المساحة الخالية تتحرك حول الجزء المركزي.

- هذا وقد تم صقل المطعم بلون أحمر قوي مع إضافة أسطح صقيلة لامعة وذلك لجذب انتباه المارة.

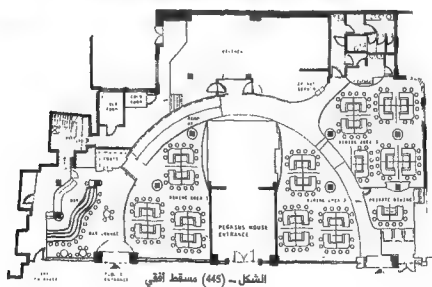
وأخيراً يمكن القول بأن عملية التصميم بأكملها بما أحدثت من تطورات قد أشاعت جوّاً مسلياً وعصرياً للمطعم وجعلته قادراً على تحقيق مهمته من ناحية، وقادراً على مناقشة المطاعم المجاورة من ناحية أخرى.

تصميم المطاعم

مطعم بيتنهانا - بيكاديلي - لندن - إنجلترا

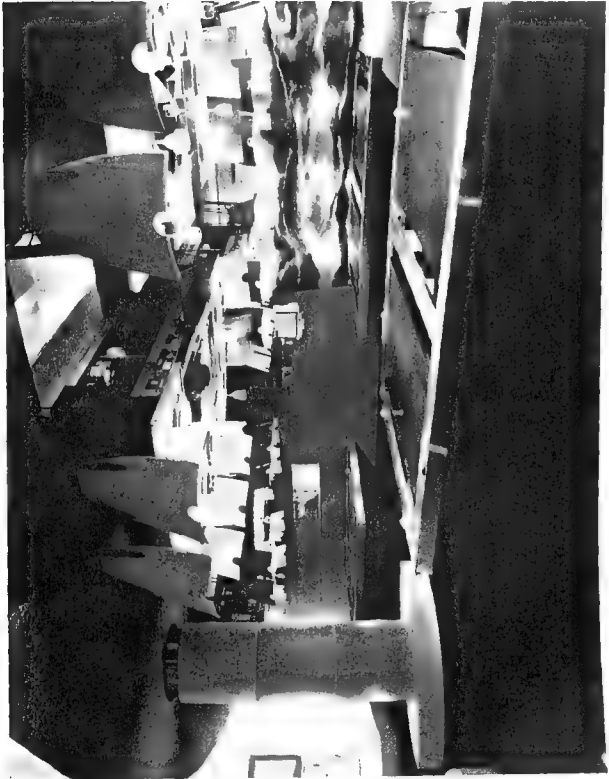


الشكل - (444) منظور داخلي لمنطقة تناول الطعام



الشكل - (445) مسقط أفقي

تصميم المطاعم
مطعم بيتجانا - بيكاديلي - لندن - إنجلترا



الشكل - (١٩٩) مقفول داخلي لقاعة الطعام

تصميم المطاعم

مطعم ليكلوز وفروساتو - الرياض

عنوان المطعم من لحظة الدخول . لقد تم الاهتمام براحة الضيوف من خلال رفع الأسقف إلى أعلى مستوى يمكن مع تنقيص المنطقة الوسطى من المطعم وعمل قبة مساوية كبيرة مزينة بتقاط الألياف البصرية التي تعطي شكل القمر والنجوم في ليلة مظلمة، وللحفاظ على خصوصية الضيوف في الجلسات العائلية اهتم المصمم بالإكثار من المرايا والأشكال الجمالية التي تبعث على الارتياح ووسع المكان مع إغلاق الجلسات بقواطع متحركة. وكانت اللمسة النهائية لإخراج هذا الهجين هو راحة الألوان التي استعملت ودفع المظهر العام.

يتميز مطعم ليكلوز بسفاه في تقديم المأكولات البحرية، فهنا المطعم متخصص في المقبلات البحرية التي تقدم في وسط المائدة وهي مكونة من أنواع السلحون والجسمري والاستكوزا وثمار البحر والمحار والأصناف البحرية، ورغم أن المطعم بات معروفاً بتقديمه المأكولات الفرنسية ولكن أطباق البايبل الإسبانية والكسكاس بشار البحر هما أيضاً من خصائص مطعم ليكلوز، وما لا تحده في ليكلوز، فتنتونه في المطعم الياباني حيث يوجد سبع طاولات تابنيكي يقوم الطباخ بطهي المأكولات البحرية واللحوم أمام الزائر حسب رغبته. وقد اشتهر مطعم فروساتو بتقديم أنواع «السوشي» وهو من أنواع السمك وثمار البحر. النه الذي يقدم مع الأرز الياباني الذي أصبح له رواد كثيرين من المواطنين والمقيمين في الرياض.



الشكل - (448) طاولة تابنيكي للرجال

تصميم/ شركة بيت الديكور

إن فكرة المشروع انطلقت من إيجاد نماذج بين حضارتين مختلفتين تماماً هما الحضارة اليابانية والتي يمثلها مطعم فروساتو والحضارة الفرنسية التي يمثلها مطعم ليكلوز.

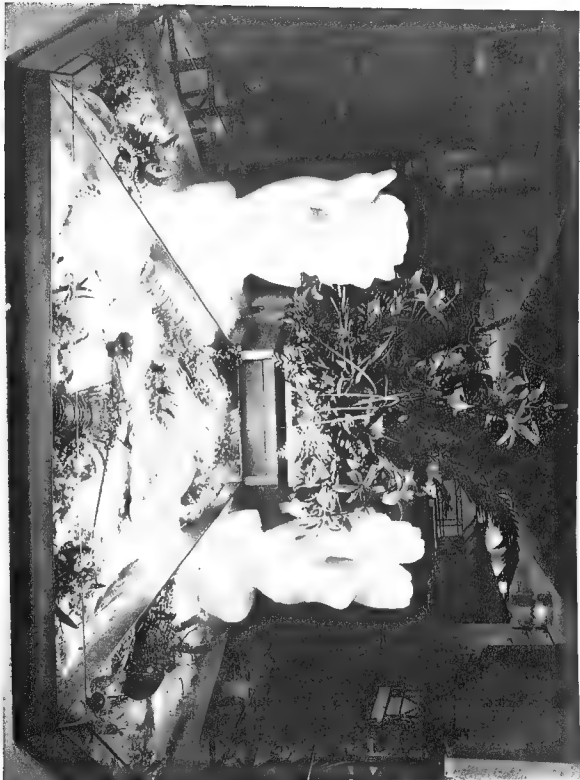
نعلم تماماً أن لكل حضارة من هاتين الحضارتين سماتها المنفردة والتميزة، فالطراز المعماري الياباني يمتاز بالبساطة في تشكيلاته الهندسية وألوانه، بينما الطراز المعماري الفرنسي يعتمد الفخامة والأناقة بتناغم متميز في جميع عناصره الهندسية فكان دمج هذين الطرازين هو التحدي الكبير الذي يتطلب إيجاد معادلة تحافظ على خصوصية كل طراز مع الجمع بينهما بشكل لا يؤدي إلى التناثر في الذوق والشكل العام.

فكان الحل الذي وصلت إليه شركة بيت الديكور (الشركة المصممة والمنفذة للمشروع) هو هذا الهجين الذي نشأ من زواج الطراز الياباني وما يعنيه من بساطة والطراز الفرنسي وما يعنيه من اتساع في المساحات وتناسب أدق التفاصيل المعمارية، وذلك كله لخدمة أصل الفكرة وهي إنشاء مطعم بمرتبعة خمسة نجوم متقدم خطوة من باقي المطاعم المماثلة له، فراض التصميم بشكله النهائي أن يكون مرجحاً للنظر بدءاً من منطقة الاستقبال الواسعة والمرمجة التي تواجه الزائر بإطلالة بحرية من خلال الزجاج الملون على جانبي كاونتر الاستقبال وحوض الأسماك الذي يعطيك



الشكل - (447) إحدى الغرف الكبيرة للمطعم الياباني

تصميم المطاعم
مطعم ايكولوز وفروساتو - الرياض



الشكل - (449) حوض لغرض الإسماك المانجة بطريقة متغيرة



الشكل - (450) صالة الرجال في مطعم ليكلوز



الشكل - (451)
جانب من مدخل
مطعم ليكلوز في
شارع التحلية



الشكل - (452) احدى طاولات كبار الزوار الثلاث التي يمكن فصل كل منها بقاطع مصنوع من المرايا

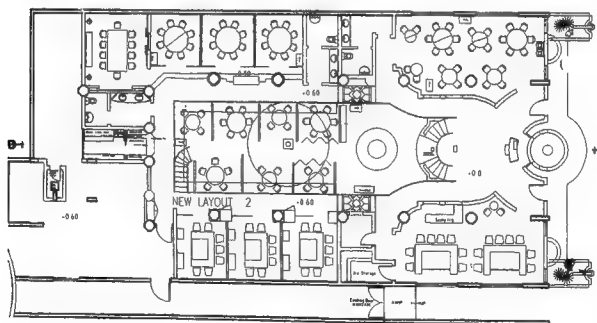


الشكل - (453)
فن فريد يبين اللون وبساطة الحجر



الشكل - (454) الدرج المؤدي إلى
صالة العائلات

الشكل - (455) مسقط أفقي يوضح توزيع الطاولات في المطعم الفرنسي والياباني





الشكل - (456) جناح خاص يتسع لأكثر من عشرة أشخاص حول طاولة التابليتي



الشكل - (457) صالة العائلات تحت القبة السماوية المضاءة بالنجوم والهلل

تصميم المطاعم مطعم باجيتي

اللون والرسوم تبعاً لوقت العمل بحيث لو كان هناك عميلان كل منهما في موقع مواجه لموقع زميله لرأى أحدهما رسماً ولوناً على الجدار غير الذي يراه الآخر المواجه له)، كما تم دهن بعضها (أي الجدران) الآخر بالألوان الزاهية تسير في خطوط هندسية متموجة. كما تتناثر الألوان الزاهية أيضاً على الموائد ذات الكراسي المرتفعة الظهر حيث تتناقص هذه الألوان الزاهية مع أغطية المائدة الرمادية الداكنة، والكرسي السوداء المصقولة أو المطلية بالورنيش، ونفس هذا التناقض بين الألوان الزاهية والداكنة يحدث مع المظلات المعدنية للمصابيح الكهربائية المدلاة من السقف، هذا التناقض في الألوان يشع جواً من التحدي اللوني فيخلق بيئة تروج بالحركة والإثارة والانفعال وكما قيل ويضدها تميز الأشياء.

أما أرضية المطعم فإن الجزء الأغلب منها مغطى بنوعيه من الأرضيات الصناعية الرمادية اللون ولم يتم الاستعانة بالألوان الزاهية القوية إلا في جزء ضئيل جداً وهي المنطقة المخصصة للمقاعد حيث غطيت بسجادة مزينة بالرسوم الزرقاء والحمراء.

وخوفاً من اتبعات الأدخنة الكريهة والروائح غير المرغوبة والناجمة عن تجهيز وإعداد الطعام فقد تم تركيب مراوح لشطف العوادم الصناعية والأدخنة المنبعثة في جو المطعم على غرار مراوح السقف الدائرية هذا، وتعمل البانوهات المؤطرة ذات الشبكة المعدنية المنسوجة كواصل بين الموائد ذوات المقاعد المرتفعة الظهر، وبهذا استطاع المصمم (كور نوير، وهيدريك) أن يكون اسماً قوياً وسمعة طيبة للمطعم من خلال تصميمهما النموذجي الجذاب والصورة المرئية الفريدة للمطعم بما انعكس على عملاء المطعم الذين تكتظ بهم الساحة العلوية الخالية للمطعم في كل وقت.

التصميم الداخلي / كورنوير - هيدريك

تبلغ المساحة المخصصة لهذا المطعم 8400م²، وقد روعي في تصميم هذا المطعم الإيطالي الجنسية أن يكون نسخة كربونية من أحد مصانع الشكولا الإيطالية لا يختلف عنه إلا في المنتج النهائي لكل منهما، فالمنتج النهائي لهذا المطعم هو أطباق طعام إيطالية منزلية الطهو.

وفي لمسة إبداعية من المصممين لإضفاء عنصر الإثارة والمغامرة على جو المطعم فقد حققا ذلك من خلال ثلاثة عناصر:

– الاستعانة بالمغامرة والخيال.

– تحويل الأشياء المألوفة العادية إلى أشياء خيالية مثيرة.

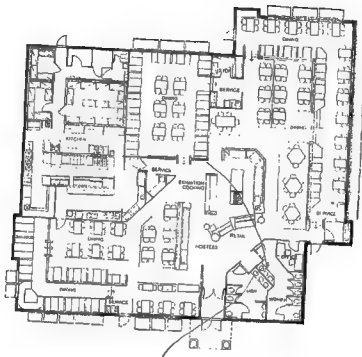
– الاستعانة بالألوان الزاهية والقوية التي تثير الانتباه.

ويظهر العنصر الأول جلياً في إضافة مغامرة خيالية إلى المخزن الخاص بتجهيز وطهو الطعام.

أما العنصر الثاني (وهو تحويل الأشياء المألوفة إلى أشياء جديدة ومبتكرة ومثيرة) فيظهر جلياً في المقياس الكبير غير العادي للأشياء العادية سواء في أدوات المطبخ الضخمة جداً (كالشوك، ومناخل الدقيق، وبشارت الجبن التي ترى في حجم الجسم البشري) أو في مصابيح الإضاءة أو في الأشخاص القائمين على خدمة عملاء المطعم ذوي الأجسام الضخمة والأطوال الفارقة؛ حتى إنهم يمتنون قاماتهم كي لا تصطدم بالسقف على الرغم من علوه.

أما العنصر الثالث (والمتشمل في الاستعانة بالألوان الزاهية) فيمكن ملاحظته بوضوح في أي مكان في المطعم حيث تنتشر الألوان الزاهية على امتداد التصميم كله: سواء على قطع الأثاث المتعددة الألوان أو على الجدران التي تم كسوة بعضها بأخشاب ملونة بألوان ورسومات تبادلية (أي يتغير

تصميم المطاعم
مطعم باجيتي



الشكل - (458) مسقط افقي

الفهرس

167	مطعم زن دابليو - 3	5	مقدمة
178	مطعم «زن المركزي»		الباب الأول: الإختبارات التصميمية للمطاعم
181	مطعم «زن» هونج كونج	10	الإختبارات والمعايير التصميمية:
186	مطعم «زن» - مدينة مونتريال الكندية	11	المتطلبات البيئية
192	مطعم «نار أند زن»	12	تحديد الفراغات في المطاعم
201	مطعم الجامعة	13	المناطق المخصصة لتناول الطعام
204	المطعم المسرح - مدينة المكسيك	24	تناول الطعام في جلسة مريحة
211	مطعم كافيتريا - فرانكفورت	32	المنافذ والمقاعد
217	مطعم فيليكس - هونج كونج	38	الموائد
220	مطعم عل الطراز النجدي - الرياض	86	الغذاء بنظم الشرق الأقصى
226	مطعم أريدم - نيويورك	90	تناول الطعام في المنتزهات
230	المطعم المكسيكي تاكوماكس - البحرين	97	الخواص الهندسية للموائد
237	مطعم قصر الشعب وقاعة الإحتفالات الملكية - بريطانيا	111	الوقت المستغرق لتناول الطعام
241	مطعم ميونين - برشلونة	115	المطابخ
247	مطعم فندق مارتيبارك دورينج - النمسا	120	مناطق الطهو الرئيسية
254	مطعم أسو - كاجو - بالحديقة القومية		مناطق الإعداد والتحضير، إعداد اللحوم
260	مطعم بلجوسترال	122	والسلطات والحضار
269	مطعم إيطاليا الصغيرة - مدينة برشلونة	123	المخبز والطهارة، عمال المطابخ
278	مطعم المحطة - محطة قطارات ميلانو	129	ممرات العبور بالمطاعم، والمطابخ
282	مطعم جايج - برشلونة	131	مناطق الاستلام والتخزين
287	مقهى ومطعم جافويل - أميس - فرنسا	134	مناطق الخدمة والصرف الصحي والغسيل
291	مطعم الفواصة - لاس فيجاس - نيفادا	136	منشآت خاصة بالموظفين والضيوف
295	مقهى ومطعم، موتون - نيويورك	139	التخلص من فضلات الطعام
301	مطعم نجمة المدينة - لوس أنجلوس	148	تناول الطعام بخدمات الفنادق: المعايير التصميمية
303	مطعم ميشيل جوردان - شيكاغو	152	الأرضيات وكيفية تغطيتها
308	مطعم المعرض الليلي - قرية جرينويتس - نيويورك	155	قاعات تناول الطعام وقاعات الاجتماعات
309	مطعم بوينتج ستريك - شمال مدينة كانساس	157	أبواب المطاعم والمرافق والتوصيلات
		158	متاجر الأطعمة السريعة والخفيفة

تصميم المطاعم الفهرس

- 360 ... مطعم كاب سيتي - شمال غرب كولومبرس - أوهايو
- 362 ... مطعم أتروسكا - سان فرانسيسكو
- 364 ... مطعم كليز شيفي تشاس
- 369 ... مطعم ومقهى الجراج، جرينويستن فيلاج - نيويورك
- 372 ... مصنع تناول الطعام، بلقيو - واشنطن
- مطعم بيير فينجم «إل فورنايو» كوتشينا -
- 376 ... إيتاليانو - كاليفورنيا
- 379 ... مطعم الشواء الصيني - ميامي بيتش - فلوريدا
- 383 ... مطعم جين جا - واشنطن
- 385 ... مطعم لي كولونيال - نيويورك
- 389 ... مطعم كوتشينا - سياتل
- 392 ... مقهى سان فرانسيسكو الليلي
- 394 ... مطعم كاتانا الياباني بمنطقة سوهو - نيويورك
- 397 ... مطعم الشواء الآسيوي - أيدن برايري - مينا بوليس
- 400 ... مطعم بيتنهانا - بيكاديلي - لندن - إنجلترا
- 403 ... مطعم ليكلوز وفروساتو - الرياض
- 409 ... مطعم باجيتي
- 315 ... مقهى جوردون بيرس - سان فرانسيسكو - كاليفورنيا
- 318 ... المطعم الترفيهي - دكتور جيكل ومستر هيد - نيويورك
- 319 ... مطعم على هيئة طائرة ورقية ..
- 322 ... مقهى ومطعم - تورنتو - كندا
- 326 ... مقهى ومطعم التيارات الهوائية «أفون» بجانب الطريق
- 330 ... مطعم سليفيرماكس - سان جوزيه - كاليفورنيا
- 332 ... مطعم «سكوت» للمشويات - هونولولو
- 335 ... مطعم شاك برجر وروول - أردمور - بنسلفانيا
- 337 ... مطعم كاديلاك رانس - ديفر
- 340 ... مطعم فلات بيتيز - ديفر - كولورادو
- 342 ... مقهى هارد روك - شاطئ ميرتل
- مطعم المشويات والألعاب النارية - جزيرة المرج -
- أورلاندو - فلوريدا
- 346 ...
- 348 ... مطعم تاباس - برشلونة - شيكاغو
- 350 ... مطعم ومقهى النهر الأميراطوري - الدار البيضاء
- 353 ... مطعم مانجيا - غرب كولومبيا
- 355 ... مطعم فرانتوي - وادي ميل - كاليفورنيا
- 358 ... مطعم سبازو «المنظر الجميل» - بلقيو - سياتل

المؤلف

- عضو مجلس الإدارة المنتخب للمكتب العربي للتصميمات والاستشارات الهندسية (الأسبق).
- رئيس الشعبة المعمارية بنقابة المهندسين المصرية (سابقاً).
- مؤسس هيئة الممارسين العرب.
- نائب رئيس جمعية المهندسين الاستشاريين المصرية (أسكون).
- نائب رئيس هيئة المكاتب الاستشارية العربية (سابقاً).
- عضو مجلس إدارة جمعية المهندسين المصرية (سابقاً).
- سكرتير تحرير مجلة المهندسين (سابقاً).
- عضو غرفة التحكيم العربية (سابقاً).
- المحكم بمركز القاهرة الإقليمي للتحكيم التجاري الدولي.
- المحكم بمركز تحكيم دول مجلس التعاون الخليجي.
- حاصل على نوط الامتياز من الطبقة الأولى.
- حاصل على ثلاثين شهادة تقدير من وزارات الإسكان والزراعة والعدل ونقابة المهندسين والقوات المسلحة المصرية.
- حاصل على شهادة تقدير من نقابة المهندسين لأدائه المتميز خلال حرب أكتوبر.
- رئيس المكتب الإقليمي لاتحاد المنظمات الهندسية بالدول الإسلامية بالنيابة.
- رئيس غرفة التحكيم باتحاد المنظمات الهندسية في الدول الإسلامية.
- الأمين العام لجمعية التحكيم التجاري والهندسي.

صحف المؤلف

- 1 - الأساسات وميكانيكا التربة
- 2 - الكميات والمواصفات ومعدلات الأداء لأعمال البناء
- 3 - الكميات والمواصفات ومعدلات الأداء للأعمال التكميلية
- 4 - الموسوعة الهندسية الجزء الأول
- 5 - الموسوعة الهندسية الجزء الثاني
- 6 - تنفيذ الأساسات والإضافات الحديثة للخرسانة
- 7 - أصول التحكم في المنازعات الهندسية - دار قابس / بيروت
- 8 - القياسات المبذوبة والأسعار لأعمال البناء
- 9 - استطلاع الموقع وأبحاث التربة والأساسات
- 10 - شموع في طريق حل مشكلة الأسكان
- 11 - الإدارة التنفيذية لمشروعات التشييد الجزء الأول - دار قابس / بيروت
- 12 - الإدارة التنفيذية لمشروعات التشييد الجزء الثاني - دار قابس / بيروت
- 13 - كيف تبني مسكنك بأقل تكلفة
- 14 - المطالبات ومحكمة التحكم وقوانين التحكم العريية
- 15 - الكميات والمواصفات ومعدلات الأداء للأعمال الصحية
- 16 - تنفيذ الأساسات ومقاومة انهيارات المباني
- 17 - التصميم الداخلي واللون
- 18 - التصميم الداخلي ومقياس الألوان العالمي
- 19 - حسن فتحي المعماري الراحل - دار قابس / بيروت
- 20 - المنظور والإظهار المعماري
- 21 - العقود الهندسية
- 22 - قانون وتشريعات وعقود الاتحاد الدولي للمهندسين الاستشاريين فيدك
- 23 - الموسوعة المعمارية المباني الرياضية
- 24 - المسجد عمارة وطرز وتاريخ
- 25 - الموسوعة المعمارية الأبنية السكنية - دار قابس / بيروت
- 26 - الموسوعة المعمارية الفنادق - دار قابس / بيروت
- 27 - الموسوعة المعمارية المباني الإدارية - دار قابس / بيروت
- 28 - الموسوعة المعمارية تصميم المطارات ومباني الركاب - دار قابس / بيروت
- 29 - الموسوعة المعمارية أبنية المحاكم والسجون ودور الشرطة - دار قابس / بيروت
- 30 - الموسوعة المعمارية المستشفيات - دار قابس / بيروت
- 31 - الموسوعة المعمارية النوادي الرياضية والاجتماعية - دار قابس / بيروت
- 32 - الموسوعة المعمارية المكتبات - دار قابس / بيروت
- 33 - الموسوعة المعمارية المباني الثقافية والحرفية والبرلمانات - دار قابس / بيروت
- 34 - الموسوعة المعمارية المطاعم
- 35 - موسوعة التفاصيل المعمارية الجزء الأول الأبواب والشبابيك
- تحت الطبع
- 34 - الموسوعة المعمارية المتاحف والمعارض
- 35 - الموسوعة المعمارية المباني التجارية والأسواق

تصميم المطاعم

أصبح بيع الطعام تجارة عالمية تتطلب تخطيطاً دقيقاً وأعداداً علمياً سليماً، بناءً على ذلك فتصميم المطعم يجب أن يأخذ قيمة ونوعية المأكولات التي يقدمها.

وبما أن الطعام هو تجربة تسويقية تؤثر على حركة البيع فيها معظم حواس الإنسان فيجب أن يقوم التصميم بمحاولة لاشباع كل هذه الحواس لتكون عوامل جذب للجمهور.

وإدراكاً منا لأهمية هذه الدراسة الموسعة وللخوض في الكلي هذه الدراسات في المكتبات العربية، فقد أصدرنا من هذه الموسوعة ثمانية مجلدات لقيت تشجيعاً كبيراً من السادة المهندسين وجميع العاملين في مجال التصميم والبناء..

لقد تم إغناء هذا الكتاب عدا الجانب النظري والقياسي العالمية في تصميم المطاعم، بالخطط والمناظير والتفاصيل المعمارية لعدد كبير من أهم الأعمال في شتى أنحاء العالم لتصاميم مطاعم بارزة في تصميمها وتم تدعيم الكتاب بما لا يقل عن 450 مخططاً ورسماً وصورة فوتوغرافية.

دار قبايس

DAR QABESS SARL
PUBLISHING HOUSE



دار قبايس طرابلس

للطباعة والنشر والتوزيع

لبنان - بيروت - ساحة الفيبري - ص ب 274 / 25 - هاتف 01-559393 - فاكس 01-553626
LEBANON BEIRUT - GHOBEIRY - P.O.BOX 274 / 25 - TEL 01-559393 - FAX 01-553626